

APRILE
2025

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**IL NOSTRO
RICETTARIO**
CURATO
DALLO CHEF
ANDREA
APREA

VINI

**ROSSO
CON IL PESCE
E BIANCO
CON LA
CARNE?
SFATIAMO
UN TABÙ**

**SEDURRE
COME
CASANOVA
CON TARTARE
DI GAMBERI
E TERRINA
DI FAGIANO**

È PASQUA!

Celebriamola con un arrosto farcito di fave e una treccia soffice ai pistacchi.
Uova in tutti i modi, dalla colazione al dopocena...
Temperare il cioccolato: è facilissimo

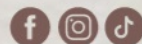
#LACUCINA ITALIANA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ



BRANDANI®
ITALIAN STYLE



CAIPSO
COLLECTION



servizioclienti@brandani.it
www.brandani.it

Scansiona il
codice QR e
scopri la Ruota
degli Aromi!



UNISCITI A NOI IN
UN VIAGGIO CULINARIO.



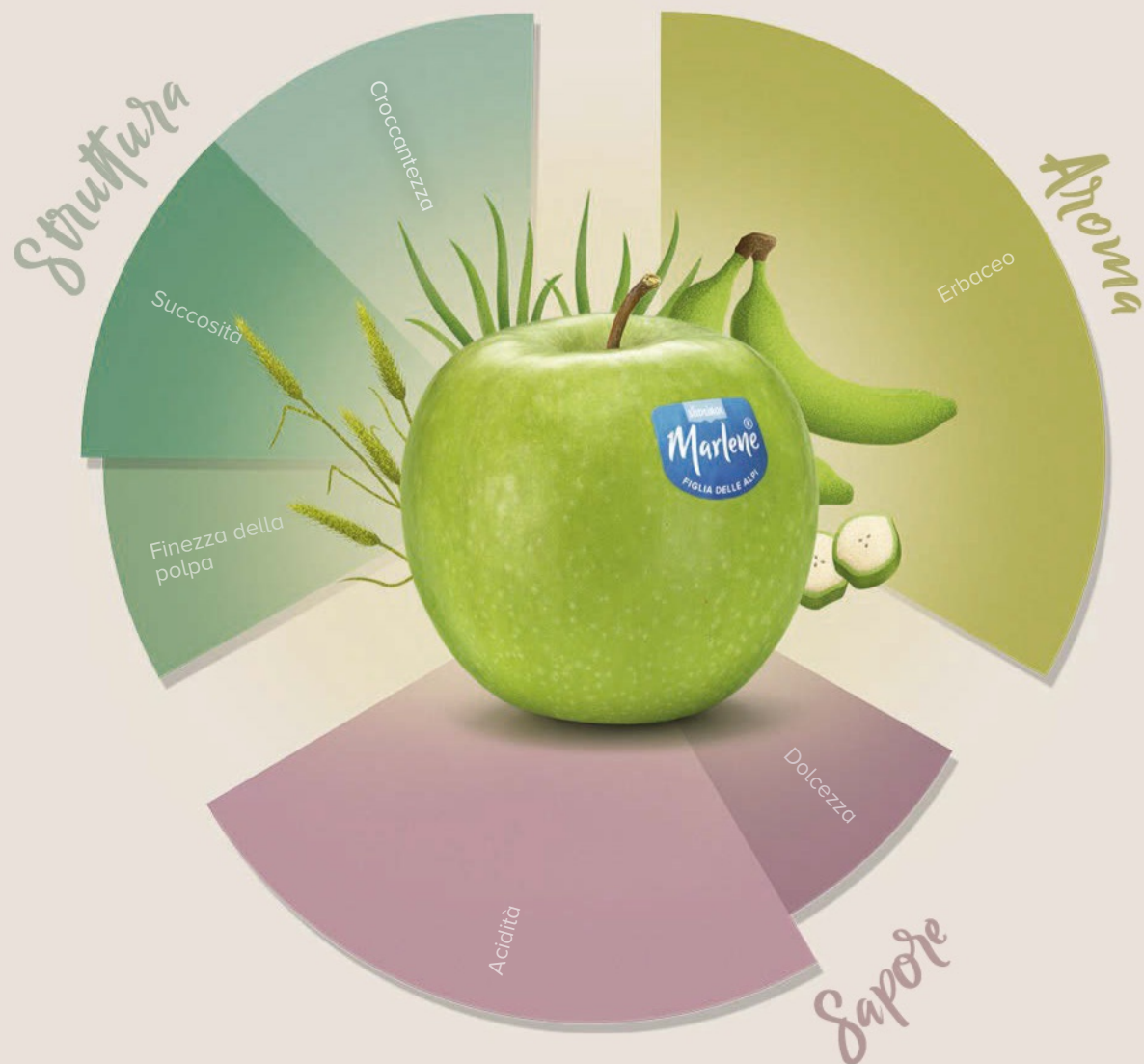
Sono Marlene®

FIGLIA DELLE ALPI

Marlene®

FIGLIA DELLE ALPI

SCOPRI TUTTE LE PRELIBATEZZE DI
MARLENE® CON LA RUOTA DEGLI AROMI.



GRANNY SMITH

Con la Ruota degli Aromi, sperimentiamo in modo del tutto nuovo la ricchezza di sapori delle varietà Marlene®!

Cosa ci dice la Ruota degli Aromi sulla Granny Smith? La consistenza di questa mela verde è caratterizzata da una polpa succosa e croccante. Il suo aroma rinfrescante è arricchito da profumi di erba fresca e delicate note di banana verde. Non ci resta che provarla!

Gianduia 1865®

L'autentico Gianduiotto di Torino

160 anni

Festeggiamo l'origine
di un capolavoro italiano.



IL SAPORE DELL'UOVO

Ebbene sì, in questo numero pasquale (ricordo che la Pasqua cade il 20 aprile) troverete un sacco di uova, dal tuorlo bello dal color arancio, l'albume bianco candido che senti già il sapore in bocca. A me portano a pensare a tante cose le uova, ma prima di tutto mi evocano gioia, poi sapore e poi ricordi, di quelli indelebili. Un flash: mia nonna Giulia a Pietra de' Giorgi, io da bambinetta che la seguivo nel suo piccolo pollaio per prendere le uova fresche per poi berle subito dopo, facendo un foro nel guscio (allora ci ponevamo meno domande), un lungo soggiorno a Bormio in pandemia dove si lasciavano i soldi e una piccola confezione di cartone in una casetta di legno che al pomeriggio trovavi piena. Mi vengono in mente in versione strapazzata che preparo a colazione ogni tanto, la mattina presto, oppure fritte con la crosticina, ancora, il conforto che mi offrono quando viaggio in giro per il mondo e le ordino alla Benedict rigorosamente con la salsa olandese a parte. Oppure il piacere di portarle sode nel cesto del picnic in un pranzo di primavera e gustarle solo con uno *zic* di sale. A me le uova mettono allegria, energia e ancora meglio se poi sono di cioccolata come quelle preparate dalla nostra Joëlle Néderlants. In questo numero c'è tutto, allegria inclusa, l'ingrediente più importante in cucina e anche fuori. Buona Pasqua e buon appetito.



Maddalena Fossati Dondero

@mfossati@condenast.it maddalenafossati



VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

lacucinaitaliana.it
Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi di *La Cucina Italiana* e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno sul nostro sito.

Per scrivere alla redazione
cucina@lacucinaitaliana.it
o *La Cucina Italiana*,
via A. Bordoni 7,
20124 Milano.

In digitale
Potete acquistare la copia singola o l'abbonamento in edizione digitale sulla App *LA CUCINA ITALIANA* disponibile su Apple Store e Google Play.

Per abbonarsi
Inquadrate il QRcode o chiamate lo 02 86808080.



SOMMARIO

APRILE 2025



85

Sovracosce di pollo
ripiene con agretti



52

I vitigni più in voga
secondo i tre Master
of Wine italiani

- 5 Editoriale**
- 13 Notizie di cibo**
Indirizzi, aperture,
oggetti e novità per amanti
della buona tavola
- 21 Come si fa**
Temperare il cioccolato
- 26 Da non perdere**
Le uova di Pasqua
per fare festa
- 28 La cucina italiana
verso l'Unesco**
L'arte dei pizzaiuoli
napoletani
- 30 Cibo, amore e fantasia**
L'uovo, simbolo perfetto
- 32 Intervista doppia**
Bollicine d'Italia
- 34 Mani in pasta**
Fulvio Marino ci insegna
a preparare il pane di farro
delle Marche
- 38 Ossessioni culinarie**
Sedici colombe classiche
a confronto
- 40 Gli indispensabili**
Tutti gli strumenti
per preparare la colomba
- 42 La strana coppia**
Vini bianchi con la carne,
vini rossi con il pesce
- 52 Nel bicchiere**
I vitigni più in voga
secondo i tre Master
of Wine italiani

RICETTARIO

A cura di Andrea Aprea

- 63 Aperitivi**
- 68 Antipasti**
- 72 Primi**
- 77 Pesci**
- 81 Vegetali**
- 85 Carni e uova**
- 89 Formaggi**
- 93 Dolci**
- 98 Un piatto tre chef**
La caponata di René
Redzepi, Alain Ducasse
e Alberto Landgraf
- 104 Gli imperdibili
piatti di festa**
Il tradizionale pranzo
di Pasqua interpretato
in chiave contemporanea
- 112 Anniversari**
Alla tavola
di Giacomo Casanova
- 118 Provato per voi**
Ricette con la planetaria
- 128 L'ingrediente**
L'uovo a tutte le ore
- 134 Design**
Le novità dal Salone
del Mobile 2025

GUIDE

- 8 Che cosa cuciniamo
questo mese**
- 8 Le misure a portata
di mano**
- 140 Il meglio al mercato**
- 141 In dispensa**
- 144 I menù di aprile**



131

Frittata
di spaghetti



LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.



25

Tavoletta
di cioccolato
fantasia

CHE COSA CUCINIAMO QUESTO MESE

(Facile – Medio – Per esperti)

APERITIVI E ANTIPASTI

Baci di dama con crema di formaggio alle erbe F 1h (+45')	66
«Bombette» di carne salada su crema di zucchine al timo F 1h30'	71
Burro montato F 10'	124
Carpaccio di carote con vinaigrette e salsa di pecorino F 40'	71
Focaccia alla barbabietola M 40' (+2h30')	124
Pane di farro M 1h (+16h)	36
«Pasqualina» di pasta fillo, carciofi e pecorino F 1h15' (+15')	109
Polpette di piselli e salsa di yogurt F 30' (+30')	66
Scarola ripiena alla napoletana M 1h (+12h)	71
Tartare di gamberi rosa, con «cacciucco» M 1h	116
Terrina di fagiano P 4h (+5h)	117
Triangoli ripieni di carote, fiori di zuccina e colatura F 1h15'	66
Uova alla monachina M 1h15'	130

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

Fregola allo zafferano, vongole e ricotta salata M 40'	75
Garganelli con ragù bianco speziato F 1h50'	50
Lasagnette verdi con bietole e ragù di pollo M 2h (+40')	109
Risotto con pecorino, asparagi e guanciale croccante F 30'	75
Scialatielli al profumo di limone M 50' (+20')	124
Tortelli di caprino alle erbe, crema di fave e crumble di focaccia M 1h30' (+1h)	75
Torta con crema di piselli e uova barzotte M 1h10' (2h)	15
Torta salata con piselli, carote e uova di quaglia M 1h10' (1h)	15



PESCI

Sarde fritte e caponata M 1h	48
Sgombro laccato, pak choi e yogurt M 35'	80
Spiedini di seppie con insalata all'arancia F 45'	80
Tonno grigliato, patate e maionese al mirtillo F 1h	50
Triglie in panatura piccante e bietole colorate alla vaniglia F 30'	80
Zuppa di pesce M 1h30'	48

VEGETALI

Asparagi gratinati con mimosa di uovo F 40'	84
Indivia belga e besciamella allo zafferano F 1h	84
Insalata di asparagi con spuma d'uovo alla bernese M 1h	116
La caponata di Alain Ducasse F 6h	100
La caponata di Alberto Landgraf F 1h	101

La caponata di René Redzepi P 8h40'	99
Strudel di pasta matta e verdure primaverili F 1h20' (+1h)	84

CARNI, UOVA E FORMAGGI

Agnello alle erbe con taccole, cipollotti e patate novelle F 45'	88
Arrosto di coniglio arroccato con pancetta e fave P 1h40'	108
Bitto stagionato, pane alle noci e miele alla senape F 1h (+30')	92
Coscia di agnello con arance F 1h25'	48
Cotolette di tommini con misticanza, mele e frutta secca M 40' (+1h)	92
Crostone, uovo, pesto di fave e piselli e peperone crudo F 50'	132
Frittata di spaghetti M 40'	132
Sovracosce di pollo ripiene con agretti M 1h	88
Supreme di pollo con champignon, tartufo nero e dragoncello F 1h	50
Torta di formaggi M 1h (+30')	92
«Torta» d'uovo speck e piselli M 1h30' (+30')	88
Uova alla coque con fava di cacao e cracker dolci M 50'	130
Uova in cocotte con uova di lompo F 15'	132

DOLCI E BEVANDE

Brioche farcita alle mandorle e pistacchi P 1h30' (+3h30')	110
Crostata chiusa di ricotta M 1h15' (+13h)	110
Delizia al cioccolato M 1h15' (+3h)	117
Dolce nuvola con caramello e passion fruit M 2h10'	96
Gratin di fragole M 50' (+30')	96
Pane Windsor M 50' (+3h30')	126
Plum cake al pompelmo con crema allo yogurt F 1h10'	124
Sandwich di colomba con ricotta e arancia F 20'	96
Tavoletta fantasia F 30' (+2h)	24
Uovo di cioccolato P 1h (+2h10')	23

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiaini

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo.
65 g di latte. 55 g di olio.
50 g di zucchero.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio.
70 g di zucchero.
50 g di farina.
40 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo.
220 g di latte.
170 g di zucchero.
130 g di farina.
160 g di riso.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio.
5 g di sale grosso.

4 g di sale fino.
3 g di zucchero.
2 g di farina.
2 g di grana grattugiato.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo.
250 g di latte.
200 g di zucchero semolato. 150 g di farina.
200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte.
10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero.
10 g di farina.
5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo.
125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso.
4 g di sale fino.
3 g di zucchero.
PUGNETTO
30 g di riso.
30 g di zucchero.
25 g di farina.

PASQUA DA EATALY
SIAMO PIENI DI SORPRESA



GIOCA CON NOI

TEST: ABC AI FORNELLI

*Quanto ne sapete di gastronomia?
Mettetevi alla prova!*



TROVATE L'INTRUSO

*Sono tutti PIATTI TOSCANI
tranne uno, quale?*

CACCIUCCO
FAGIOLI ALL'UCCELLETTO
RIBOLLITA
PAPPARDELLE CON IL SUGO DI LEPRE
CAPUNSEI

L'INTRUSO.....

*Sono tutti INGREDIENTI DEL
TIRAMISÙ CLASSICO DI TREVISO
tranne uno, quale?*

SAVOIARDI
ZUCCHERO
ALBUME
CAFFÈ
MASCARPONE

L'INTRUSO.....

*Sono tutti FORMAGGI
tranne uno, quale?*

FONTINA
SOPPRESSA
PRESCINSEUA
CASTELMAGNO
RAGUSANO

L'INTRUSO.....

1. CAPUNSEI (SONO MANTOVANI);
2. ALBUME (NON È PREVISTO NELLA CREMA
ORIGINALE); 3. SOPPRESSA (È UN SALUME).

TESTI LAURA FORTI, FOTO ARCH. LCI

LA CUCINA ITALIANA

N. 04 - Aprile 2025 - Anno 96°

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE

Redazione
ANGELA ODONE (caposervizio) - aodone@lacucinaitaliana.it
LAURA FORTI (redattore esperto) - lforti@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI - stieni@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)

Photo Editor
ELENA VILLA

Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it

STEFANIA VIRONE VITTOR (Senior Features and Web Editor) - svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI - rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI - gbellegotti.ext@condenast.it
FABIANA SALSÌ - fsalsi.ext@condenast.it

Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) - fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) - msarzi.ext@condenast.it

Styling
BEATRICE PRADA (consultant)

Segreteria di redazione
MONICA OGGIONI - cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato

Per le ricette ANDREA APREA, GERMANA BUSCA, PAOLO BUSSOLINO,
ALESSANDRO CABONA, ILARIA CASTELLI, ALAIN DUCASSE, SARA FOSCHINI,
ALBERTO LANDGRAF, FULVIO MARINO, JOËLLE NÉDERLANTS, MATTEO PANFILO,
WALTER PEDRAZZI, EMMANUEL PILON, RENÉ REDZEPI, GIULIA ROTA
Per i testi GIADA BELLEGOTTI, GABRIELE GORELLI, ANDREA LONARDI, SARA MAGRO,
MARINA MARAZZA, ELISABETTA MORO, CARLO OTTAVIANO,
PIER LUIGI PETRILLO, ANDREA PETRINI, MARIA GIULIA PIERONI, PIETRO RUSSO,
FEDERICA SOLERA, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCCELLI
Per le immagini GUIDO BARBAGELATA, CHIARA CADEDDU, MAURIZIO CAMAGNA,
GIOVANNA DI LISCIANDRO, VINCENT FERRANE, MARTIN KAUFMANN,
ANTHONY LANNERETONNE, RICCARDO LETTIERI, DAVIDE LOVATTI,
DAVIDE MAESTRI, MARCO MARZINI, RICCARDO MORDENTI, JACOPO SALVI,
MARIKA SARZI SARTORI, VALENTINA SOMMARIVA, AG. 123RF, AG. ADOBE STOCK,
AG. BRIDGEMAN IMAGE, AG. GETTY IMAGES, AG. SIME, ARCH. SLOW FOOD

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO
Deputy Managing Director CN Europe ANITA GIGOVSKAYA
Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Head of Legal Europe DANIELA PALETTI
Production Director EMEA ENRICO ROTONDI
People Director GIORGIO BERNINI
Finance Director LUCA ROLDI
Head of FP&A CRISTINA PONI
Consumer Business Country Lead ALESSANDRO BELLONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO
Head of Video Italy IACOPO CARAVAGGI

Advertising sales

Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
Culture Brand & Category Lead LEOPOLDO MUZZI
CNCC Italy Director VALENTINA DI FRANCO
Digital Media Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director & Fashion, Luxury, Beauty Key Clients Advisor
RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy, Wired) ANTONELLA BASILE
Fashion, Luxury & International Commercial Director, Vanity Fair & GQ Business Director
BENEDETTA BATAZZI
Beauty & Fashion Key Clients Commercial Director, Vogue Italia Business Director
EMMELINE ELIANTONIO
CPG Commercial Manager, LCI & CN Traveller Business Manager FEDERICA METTICA
Home Commercial Manager, AD Business Manager CRISTINA RONCAROLO

Sede: 20123 Milano, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Bicenter Nona Strada 23 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0085611 - fax 028055716.

Giovanni Rana
RANA

**Tocchiamo il velo
con un dito.**



Una sfoglia così liscia e sottile
che il ripieno si sente di più.

Nuovi Sfogliavelo. Ancora una volta, ancora più buoni.

PASQUA

HOUSE OF THE UNCONVENTIONAL



THE FIRST 100 YEARS



NOTIZIE DI CIBO

APRILE 2025

A CURA DI ANGELA ODOE

IN COPERTINA

TORTA SALATA
CON PISELLI,
CAROTE E UOVA
DI QUAGLIA

PICNIC DI PASQUETTA

Piselli, fave, asparagi, ricotta, erbe aromatiche e uova in un guscio di brisée o sulla focaccia: aggiungete solo un bicchiere di vino campagnolo e un raggio di sole e il pranzo al sacco è pronto!

RICETTE JOËLLE NÉDERLANTS, FOTO RICCARDO LETTIERI, STYLING BEATRICE PRADA

Piatto delle torte
e della focaccia
Giovelab, tovaglietta
con ricamo giallo
Borgo delle Tovaglie,
tovagliolo Zara Home.



**TORTA CON CREMA
DI PISELLI E UOVA BARZOTTE**

TORTA SALATA CON PISELLI, CAROTE E UOVA DI QUAGLIA

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 10 minuti

più 1 ora di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA BRISÉE

300 g farina 00 – 200 g burro

40 g farina di mandorle

30 g Parmigiano Reggiano

Dop grattugiato – 1 tuorlo

finocchietto – erba cipollina

maggiorana – sale – pepe

PER FARCIRE

350 g piselli lessati

50 g Parmigiano Reggiano

Dop grattugiato – 70 g ricotta

5 foglie di aglio orsino

5 uova di quaglia – 3 carote

2 uova di gallina – timo – burro

sale – pepe

PER LA PASTA BRISÉE

Raccogliete tutte le polveri in una

ciotola con il burro a pezzetti, sale

e pepe e impastate fino a ottenere

dei bricioloni, poi aggiungete

un paio di cucchiaini di finocchietto,

erba cipollina, e maggiorana tritati.

Sbattete il tuorlo con 70 g di acqua

e unitelo ai bricioloni continuando

a impastare fino a che non otterrete

una pasta soda e liscia.

Avvolgetela nella pellicola e fatela

riposare in frigo per almeno 1 ora

PER FARCIRE

Mondate le carote e tagliatele in nastri

spessi almeno 2-3 mm con la mandolina,

poi cuocetele in acqua bollente salata

in una padella per 8-10 minuti.

Scolatele, unite una noce di burro

e qualche fogliolina di timo, rosolatele

brevemente, poi fatele intiepidire.

Frullate 250 g di piselli con le uova,

la ricotta, il parmigiano, sale e pepe.

Stendete la pasta allo spessore

di 0,5 cm circa, usatela per foderare

uno stampo ad anello di 22 cm

di diametro e bucherellate il fondo

con i rebbi della forchetta.

Distribuitevi le carote e sopra

la crema di piselli.

Infornate a 180 °C per 35-40 minuti.

Saltate in padella, nel frattempo,

i piselli lessati rimanenti con olio, sale,

pepe e foglioline di maggiorana.

Cuocete al padellino 3-5 uova

di quaglia e tenetele da parte.

Sfornate la torta, completate

con i piselli spadellati, le uova cotte



FOCACCIA IN VERDE

Cuocete una focaccia soffice in forno, conditela con una crema di piselli frullati, aggiungete anche asparagi selvatici, fave fresche e piselli sbollentati e conditi con olio sale e pepe. Aggiungete all'ultimo 3 uova di quaglia cotte al padellino e completate con un filo di olio, pepe e germogli di crescione verdi e rossi.

al padellino, una macinata di pepe ed erbe aromatiche a piacere come finocchietto, foglie di nasturzio, maggiorana, prezzemolo.

TORTA CON CREMA DI PISELLI E UOVA BARZOTTE

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 10 minuti

più 2 ore di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI PER 1 TORTA

PER LA BRISÉE

300 g farina 00 – 200 g burro

40 g farina di mandorle

30 g Parmigiano Reggiano

Dop grattugiato – 1 tuorlo

finocchietto – erba cipollina

maggiorana – sale – pepe

PER FARCIRE

800 g piselli freschi

300 g ceci lessati

30 g crema di mandorle – 3 uova

3 carote – timo – aglio orsino

limone – burro – sale – pepe

PER LA BRISÉE

Preparate la pasta come nella ricetta

precedente e dopo il riposo in frigo

stendetela allo spessore di 0,5 cm,

usatela per foderare uno stampo con anello mobile di 22 cm di diametro.

Coprite la pasta con un foglio di carta da forno, distribuitevi sopra dei legumi secchi e cuocete in forno per 25 minuti a 180 °C: dovrà essere dorata.

Eliminate la carta da forno e i legumi secchi e cuocete per altri 5 minuti.

Sfornate, lasciate raffreddare del tutto prima di sfornare il guscio.

PER FARCIRE

Preparate le carote come nella ricetta precedente.

Sgranate i piselli e conservate le bucce. Lessate i piselli sgranati in acqua bollente salata per 3 minuti dal bollore. Scolateli e nella stessa acqua lessate le bucce fino a che non saranno molto morbide. Scolatele, tamponatele con carta da cucina, frullatele e setacciatele per ottenere una crema liscia. Frullatela con i piselli lessati (tenetene da parte 2-3 cucchiaini per completare), poi unite i ceci, 30 g di crema di mandorle, 2 cucchiaini di succo di limone, sale, pepe e 2-3 foglie di aglio orsino.

Rosolate in padella i piselli tenuti da parte con poco burro e timo.

Foderate il fondo con le carote cotte anche sovrapponendole se necessario, poi distribuite la crema di piselli e ceci arrivando quasi fino al bordo.

Lessate le uova per 5 minuti e 30 secondi. Scolatele, raffreddatele, sgusciatele, poi tagliatele a metà.

Formate qualche avvallamento nella crema e posizionatevi le mezze uova.

Completate con i piselli rosolati, erbe aromatiche a piacere (finocchietto, foglie di nasturzio, maggiorana...), e fiori di violetta e di rosmarino.



JOËLLE NÉDERLANTS

Pasticciera e cuoca, per molti anni responsabile della nostra cucina di redazione, ama da sempre sperimentare. In questo servizio, ha scelto di proporre la freschezza della primavera in due torte salate e in un'originale focaccia.

STRANO, MA BUONO!

Polvere di
cacao crudo



Panino al latte tostato



Giuncata



Per una merenda al parco prendete dei panini al latte, apriteli e scavateli leggermente eliminando un poco di mollica. Tagliate la giuncata a fettine o sbriciolatela grossolanamente e insaporitela con il cacao crudo e un pizzico di zucchero di canna a piacere. Farcite il panino con la giuncata, richiudete e gustate.

ANDAR PER CASEIFICI

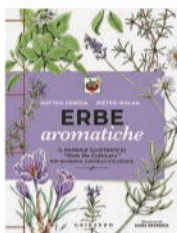
Dalle visite alle stalle alle degustazioni professionali per entrare nel mondo del Parmigiano Reggiano

Avete mai visto come si fa il formaggio più famoso d'Italia? Siete mai entrati nei magazzini di stagionatura che sembrano cattedrali, con le forme sistemate una sull'altra fino a formare colonne altissime? Il 12 e 13 aprile, dopo il successo delle edizioni del 2024 con più di 22mila partecipanti, torna Caseifici Aperti, un appuntamento per scoprire da vicino un prodotto straordinario, che si fa come mille anni fa, in modo artigianale, senza additivi

e con pochissimi ingredienti: latte, sale, caglio, e stop. Le attività della due giorni sono tante, dalle visite alle stalle all'apertura delle forme, dai laboratori (anche per bambini) alle degustazioni, anche a tavola. Lo stesso gesto di acquistare dal produttore dopo averlo conosciuto di persona è un modo per preservare questa Dop apprezzata in tutto il mondo nonché icona della nostra cucina. Il programma completo è su parmigianoreggiano.com. SARA MAGRO



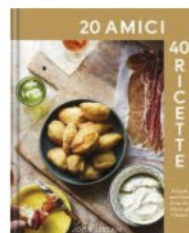
GOLOSO CHI LEGGE



Aggiungono freschezza, sapore e allegria alle ricette, ma anche al balcone di casa. Una guida per imparare prima a coltivarle e poi usarle in cucina. **Matteo Cereda e Pietro Isolan, Erbe aromatiche, Gribaudo, 19,90 euro.**



A che cosa non sappiamo rinunciare a tavola? E perché? Questo saggio illuminante e di facile lettura offre spunti per provare a cambiare rotta. **Nicklas Brendborg, Ancora un po', Sonzogno, 18 euro.**



Un elogio del Chianti: la sua cucina, i suoi mercati all'aperto, i sapori dei piatti tipici, i colori e i profumi della campagna toscana. **John Bersani, 20 amici, 40 ricette, The Collective Book Studio 34, 67 euro.**

vip.coop



IL PARADISO delle mele

Un'esplosione di colori e sapori intensi, perfetta
in ogni morso. Gala: la dolce e precoce prelibatezza.

COMPRA LE
NOSTRE MELE
ONLINE



UN LAVORO PER TUTTI

È questo il titolo del prossimo Salotto Culinario, da Eataly Smeraldo in collaborazione con La Cucina Italiana. Il tema?

L'inclusione che crea dignità attraverso il lavoro

Il quarto appuntamento del ciclo di incontri Salotto Culinario si terrà da Eataly Smeraldo a Milano, lunedì 14 aprile alle 18. Il talk, dal titolo *Un lavoro per tutti*, è dedicato al lavoro come strumento per realizzare una società davvero inclusiva. «Ognuno fa la propria parte» è un concetto fondamentale nella redazione di un giornale così come nella cucina di un ristorante. Tutti possono e devono apportare il proprio contributo, integrandosi con la società e trovando la propria dignità attraverso il lavoro. Il direttore di *La Cucina Italiana* Maddalena Fossati Dondero ne parlerà con alcuni ospiti

dell'associazione Tortellante, laboratorio terapeutico-abilitativo dove giovani e adulti nello spettro autistico imparano a produrre pasta fresca fatta a mano, che quest'anno compie 10 anni di attività. Insieme a Lara Gilmore, Main Board Tortellante, Erika Coppelli, Presidente Tortellante, Alessandro Rebutini, psicologo psicoterapeuta, coordinatore dei progetti dell'associazione Tortellante, intervengono Elio e Stefania Virone Vittor, Web Editor di *La Cucina Italiana*. L'appuntamento è aperto a tutti, basta registrarsi su eataly.it. Vi aspettiamo!

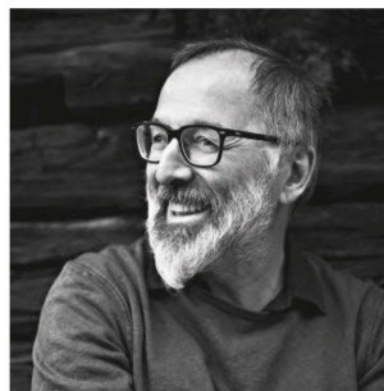
VALENTINA VERCELLI



Da sinistra in senso orario, Lara Gilmore, Main Board dell'associazione Tortellante, Elio, Eataly Smeraldo a Milano.



IL RISTORANTE



L'esperienza è indimenticabile all'Atelier Moessmer di Norbert Niederkofler (tre stelle Michelin) a Brunico, situato nella villa padronale della fabbrica tessile Moessmer.

Il ristorante è un luogo di contemporanea eleganza, dal design tiepido e avvolgente con i tessuti del lanificio Moessmer a rendere carezzevole l'insieme. Davvero un bel colpo d'occhio, una sala dopo l'altra, i tavoli con una clientela decisamente giovane, e infine un lungo bancone che abbraccia la cucina. I cuochi si muovono tranquilli e rassicuranti, il servizio è preciso e piacevolmente teatrale, i movimenti all'unisono da applauso e una narrativa con una scelta sul vino (e gli alcol free) accattivante anche per i meno appassionati.

Il menù segue la filosofia *Cook the mountains* di chef Norbert coerente e rigorosamente attenta alla natura e anche al recupero dell'ingrediente perduto. Tutto è delizioso: la tartelletta iniziale, l'insalata, i ravioli di grano saraceno, formadi frant, licheni ed essenza di funghi, e i classici consolidati come gli gnocchi di rapa rossa. Che bontà Norbert! M.F. ateliernorbertniederkofler.com

CombiSteamer V6000 45L Grand

 **frigo 2000**
high performance kitchen



Swiss perfection for your home. Since 1913.

Visit us during Milan Design Week 2025.
V-ZUG Studio, Piazza San Marco 4, 20121 Milano





Il migliore in cucina.
Dal 1927.



Risotti, pasta, zuppe, pizze, secondi, insalate.
È facile cucinare con Edelblu.



COME SI FA

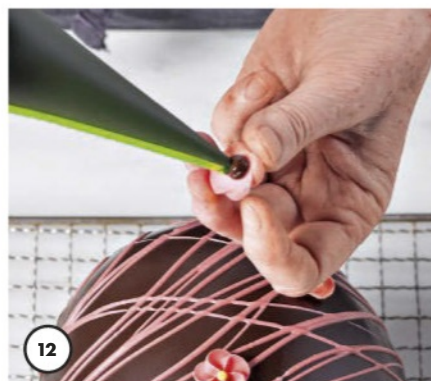
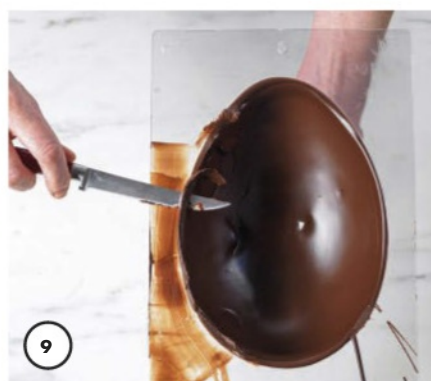
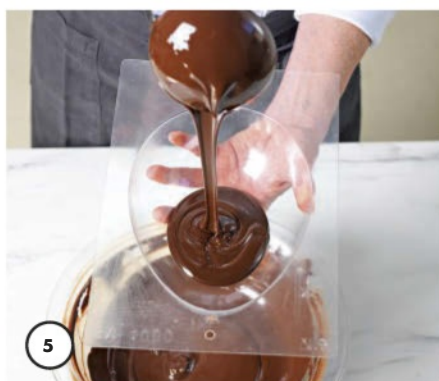
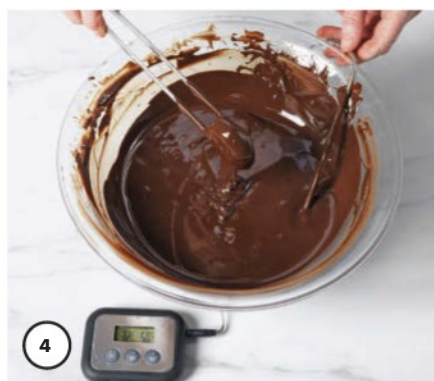
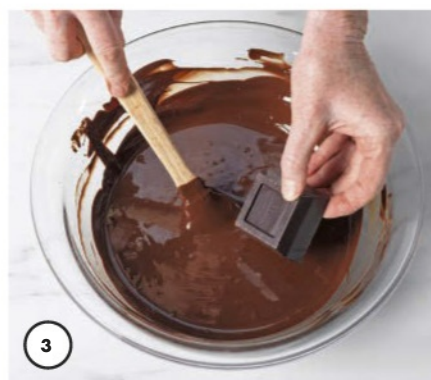
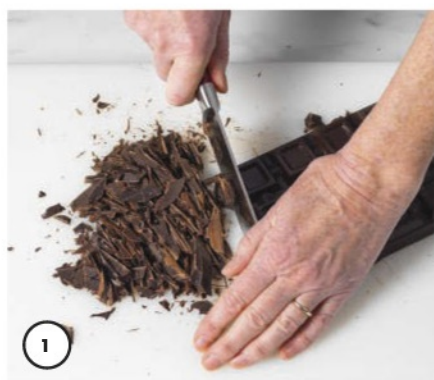
TEMPERARE IL CIOCCOLATO

*Fusione e raffreddamento, gesti e temperature precisi.
La sfida è già vinta: uova di Pasqua,
decorazioni e tavolette non avranno più segreti per voi*

RICETTE JOËLLE NÉDERLANTS, TESTI ANGELA ODONE, FOTO RICCARDO LETTIERI, STYLING BEATRICE PRADA

L'UOVO DI PASQUA

*Per prepararlo a casa con il temperaggio veloce (e semplificato)
vi serviranno pochi strumenti di uso quotidiano.
Più uno insostituibile: il termometro a sonda*





1 kg cioccolato fondente
200 g cioccolato rosa temperato e fuso – decorazioni a piacere
2 stampi da mezzo uovo
1 tasca da pasticciere
termometro a sonda

- 1.** Tritate 1 kg di cioccolato fondente e tenetene da parte 1 cubotto.
- 2.** Sciogliete a bagnomaria $\frac{2}{3}$ di quello tritato fino a raggiungere, e non superare 50 °C.
- 3.** Togliete la ciotola dal fuoco, mescolate bene e unite il cioccolato tritato tenuto da parte, proseguite a mescolare fino a quando non sarà perfettamente sciolto e liscio. Infine per abbassare ancora la temperatura unite, sempre mescolando, il cubotto intero: dovrete raggiungere 31-32 °C, cioè la temperatura di cristallizzazione del cioccolato fondente.
- 4.** Togliete quello che rimane del cubotto che avete aggiunto.
- 5.6.** Riempite generosamente uno stampo a forma di mezzo uovo con il cioccolato e muovetelo, in modo da ricoprire tutta la superficie interna.
- 7.8.** Svotate l'eccesso nella ciotola del cioccolato fuso e fate sgocciolare il mezzo uovo appoggiandolo su due stecche sistemate su un vassoio. Ripetete le stesse operazioni con un secondo mezzo uovo.
- 9.** Quando il cioccolato inizia

a cristallizzare, rimuovete l'eccesso di cioccolato dai bordi dello stampo così che siano ben livellati.

Fate riposare in un luogo fresco e non umido per almeno 2 ore, poi sformate le mezze uova.

10. Disponete un mezzo uovo su una gratella e decoratelo, secondo il vostro gusto, con cioccolato rosa temperato (usate lo stesso procedimento, le temperature da rispettare saranno 45-50 °C per la fusione e 28-29 °C per la cristallizzazione), distribuito con una tasca da pasticciere.

11. Per assemblare l'uovo, scaldate molto una placca di metallo in forno

e appoggiatevi brevemente le due mezze uova in modo che i bordi si sciolgano.

Unite subito le due metà, premete con delicatezza e aspettate qualche minuto prima di «incollare» con poco cioccolato fuso l'uovo su una base fatta come spiegato nella pagina successiva.

12. Completate con dei fiorellini di zucchero rosa attaccati con poco cioccolato temperato fuso.

DA SAPERE Il cioccolato si raffredda rapidamente: tenete sempre vicino a voi il bagnomaria caldo così da immergervi brevemente la ciotola per poter riscogliere e riportare il cioccolato a 31-32 °C.

CON QUEL CHE RESTA

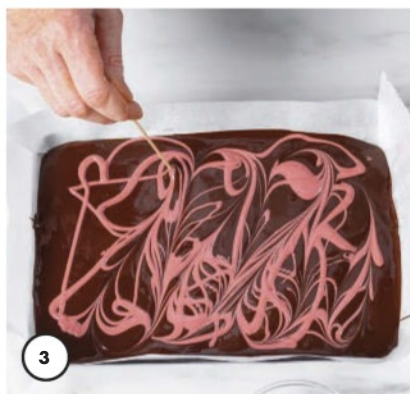
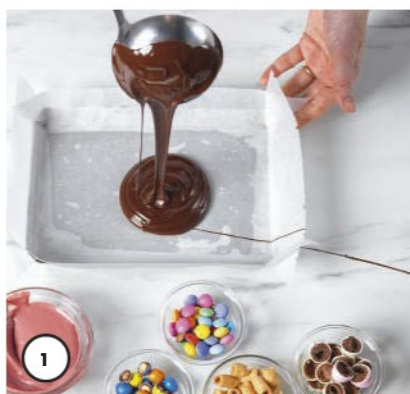
Per preparare un uovo di cioccolato è necessario usarne una quantità abbondante. E l'avanzo? È pronto per trasformarsi in riccioli, ghirigori e tavolette belle come quadri

Decorazioni

**cioccolato fondente e rosa
temperati e fusi
cacao amaro in polvere
2-3 fogli di acetato (nei negozi
specializzati oppure online)
2 tasche da pasticciere
usa e getta**

1. Raccogliete in due tasche da pasticciere i due cioccolati. Tagliate la punta delle tasche ottenendo un piccolo foro. Formate su dei fogli di acetato tanti dischi (ø 2-3 cm) con i due cioccolati e con il pollice trasformate ogni disco in una «virgola». Lasciatele rassodare prima di utilizzare.

2-3. Spolverizzate di cacao un altro foglio e formate dei ghirigori fitti con il cioccolato fuso. Quando saranno cristallizzati saranno la base ideale per il vostro uovo di cioccolato.



Tavoletta fantasia

**cioccolato fondente e rosa
temperati e fusi
pastiglie di cioccolato ricoperte
di zucchero colorato
cilindretti di cialda
wafer al cioccolato
ovette di cioccolato confettate
arachidi ricoperte di cioccolato
e confettate**

1. Foderate una placchetta da forno o un vassoio di carta da forno. Versate il cioccolato fondente così da distribuirsi perfettamente su tutta la superficie e ottenere uno strato non troppo spesso.

2. Decorate la superficie di cioccolato fondente con fili di cioccolato rosa distribuito senza un ordine preciso.

3. Prendete uno stecco, tipo da spiedino, intingetelo parzialmente nel cioccolato e muovendolo avanti e indietro create dei motivi grafici.

4. Distribuite sulla superficie della tavoletta gli altri ingredienti:

noi abbiamo usato ovette di cioccolato confettate spezzate a metà, cilindri di cialda e wafer spezzettati, pastiglie di cioccolato ricoperte di zucchero colorato... Potete completare la tavoletta con gli ingredienti che preferite, andranno benissimo anche frutta secca come uvetta, mirtilli rossi o pezzettini di albicocche disidratati, bacche di goji, noci, nocciole, semi misti... In alternativa potete usare tanti tipi di biscotti diversi oppure aggiungere delle spezie come grani di pepe rosa oppure semi di cardamomo o anice stellato leggermente pestati. Lasciate rassodare completamente la tavoletta prima di portarla in tavola. Si conserverà per diversi giorni in una scatola a chiusura ermetica. Una sola grande tavoletta è molto scenografica da portare in tavola o da regalare, però potete ottenere lo stesso effetto anche creandone tante di forma rotonda, a mo' di medaglione.



DA NON PERDERE

A REGOLA D'ARTE

Sculture di cioccolato con incisioni, pennellate e rilievi da maestro. Il sapore? Sublime



1.



2.



3.



4.



5.



6.

7.



8.



9.



10.



11.



12.



13.

1. Fondente al 70% con lamponi disidratati e fiori di ibisco, **Gucci Osteria da Massimo Bottura e Lavoratti 1938**, gucci.com e lavoratti.it; 2. Al latte, dipinto a mano in oro e rosa, **Charlotte Dusart**, charlottedusart.com; 3. Inciso a mano, **Pasticceria Marchesi**. Su ordinazione con sorpresa personalizzata, marchesi1824.com; 4. Omaggio a Milano è una vera e propria scultura di **Gianluca Fusto** con sentori di zafferano e mandorla, gianlucafusto.com; 5. Limited edition firmato da Guido Gobino per **Armani** con granella di nocciola e finocchietto, armanidolci.com; 6. Cioccolato bianco e lamponi dalla pasticceria artigianale di chef **Cannavacciuolo**, cannavacciologroup.it; 7. Cacao grand cru, con dettagli ispirati all'architettura dell'iconico hotel parigino **Le Bristol**, oetkercollection.com; 8. Al latte o fondente con sorpresa personalizzabile in alcuni negozi **Iper La grande i**, iper.it; 9. Per **Zàini**, uovo e coniglio sono i simboli della Pasqua, qui insieme, zainispa.com; 10. Artigianale con decori oro e argento, **Ziccat**, ziccat.it; 11. Formato gigante per il **Kinder Gransorpresa** con gli eroi dei cartoni all'interno, kinder.com; 12. Doppia copertura per l'uovo **Ferrero Collection**: cacao dentro e cioccolato extra fondente fuori, ferrero.it; 13. Incarto in plastica riciclata e cioccolato biologico per **Baule Volante**, nel rispetto dei suoi valori: promozione della salute, cura dell'ambiente, tutela delle persone, baulevolante.it.

VALORIZZIAMO UNA TERRA TUTTA DA DEGUSTARE

ARMANDO TESTA



Selezioniamo i migliori produttori e insieme a loro ci impegniamo ad affermare lo straordinario valore della nostra terra e dei suoi grandi vini.
Più di **330 cantine italiane**, online su **enoteca.esselunga.it**

Enoteca
ESSELUNGA

VAI SUL SITO



CURA, PASSIONE E BUON UMORE

*I tre ingredienti
imprescindibili
dell'arte dei pizzaiuoli
napoletani, patrimonio
dell'umanità*

DI **PIER LUIGI PETRILLO**

Per capire perché l'UNESCO ha riconosciuto «l'arte dei pizzaiuoli napoletani» come patrimonio culturale dell'umanità bisogna rivedere un film di Vittorio De Sica del 1954, *L'oro di Napoli*. Qui, al fianco di Giacomo Furia, una raggiante Sophia Loren interpreta la pizzaiola dei sogni, e mentre prepara una pizza richiama i passanti al suo banco, urlando «svegliatevi, venite a fare la merenda, mangiate oggi e pagate tra otto giorni».

La pizza, come ricorda l'antropologo Marino Niola, ha interpretato un bisogno sociale, è sempre stata il pronto soccorso dello stomaco, un cibo popolare e comunitario che ha a che fare con i fondamenti stessi della società napoletana. Ancora oggi la pizza rappresenta l'italianità nel mondo e la Margherita (così chiamata in onore della regina dell'epoca, nel 1889) ne è il trionfo, con i colori della bandiera italiana, col verde del basilico, il bianco del fiordilatte, il rosso del pomodoro.

Eppure non è la pizza a essere patrimonio dell'UNESCO ma i pizzaiuoli. Sono le donne e gli uomini che si tramandando di generazione in generazione i segreti della lievitazione, della manipolazione, della cottura. Sono loro al centro della scena in ogni pizzeria che si rispetti: noi entriamo e siamo magicamente attratti dal loro saper fare, colmi di gioia e di piacere come tornassimo bambini.

Per lungo tempo il mestiere di pizzaiuolo era considerato l'ultima ruota nel carro della ristorazione. Dopo il riconoscimento UNESCO – ottenuto grazie al lavoro di Sergio Miccù e del grande pizzaiuolo Enzo Coccia – si è compreso quale fosse il significato culturale e identitario di quei gesti, di quei riti semplici. Oggi i pizzaiuoli italiani



sono richiesti in tutto il mondo e nelle brigate dei più grandi chef. Questo anche perché i pizzaiuoli napoletani hanno saputo creare una comunità globale, senza rivendicare diritti esclusivi di proprietà intellettuale ma anzi, all'opposto, mettendosi a disposizione per condividere la propria cultura con chiunque avesse piacere. D'altronde il vero segreto di quest'arte è il cuore di ogni pizzaiuolo, perché richiede passione, cura e buon umore. Tre cose che Napoli ha insegnato al mondo. ■

Pier Luigi Petrillo è professore ordinario di diritto comparato dei beni culturali e Direttore della Cattedra UNESCO sul patrimonio culturale



immateriale presso l'Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza. È stato il primo italiano a presiedere l'Organo degli esperti mondiali ICH UNESCO ed è l'autore di numerosi dossier di candidatura nelle Liste UNESCO.

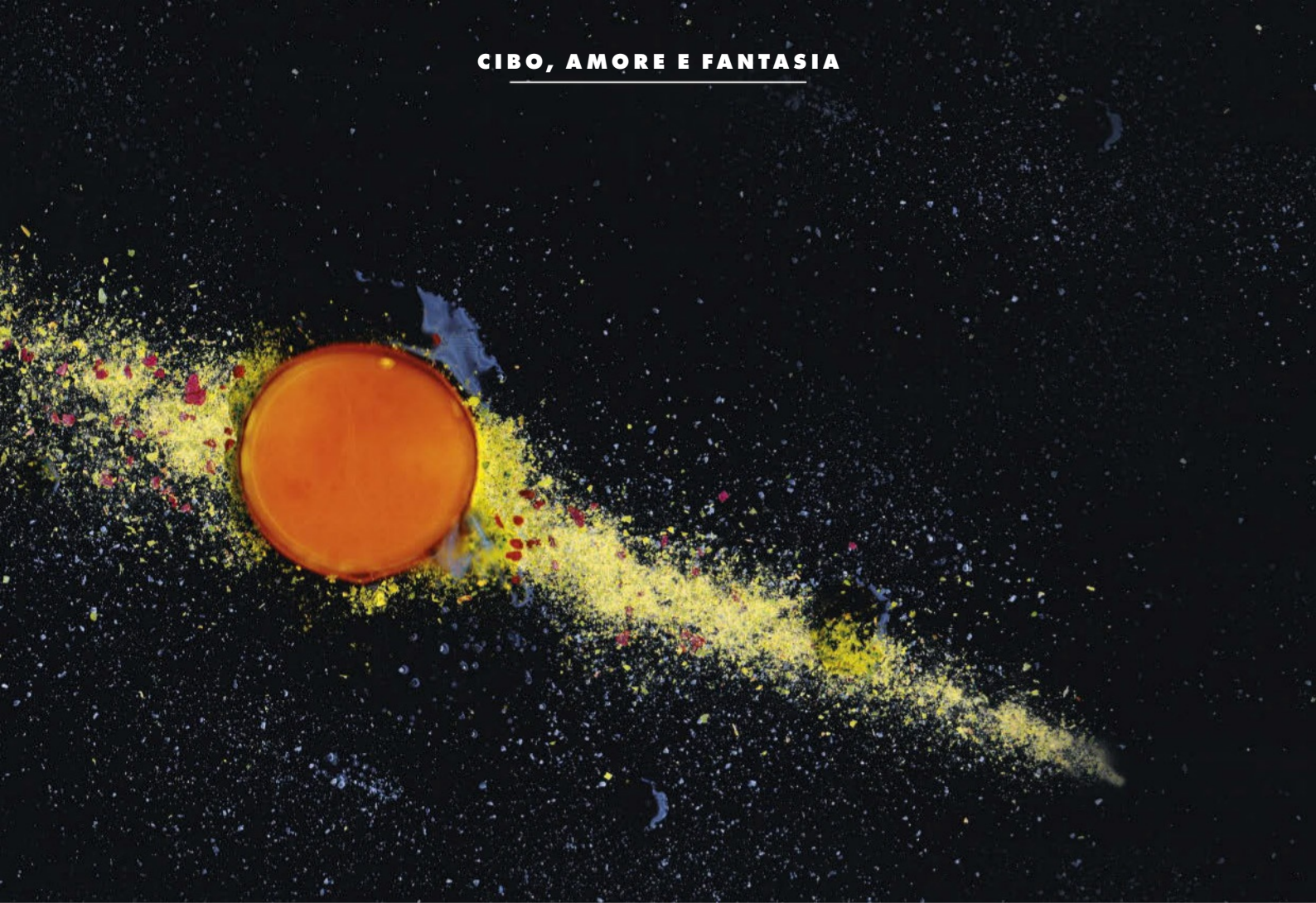
BEVI RESPONSABILMENTE



MINI PROSECCO.
MAXI PARTY.



CANTINE
MASCHIO
Stappa un sorriso



IL SIMBOLO PERFETTO

Dalla nascita del mondo alla resurrezione di Cristo. Il protagonista delle tavole pasquali viene da molto lontano. Sodo o di cioccolato, l'importante è che sia onnipresente perché è segno di rinascita **DI ELISABETTA MORO**

L'uovo ha una forma perfetta nonostante sia fatto con il culo», diceva il grande designer Bruno Munari. E proprio questa perfezione lo ha reso un simbolo universale della vita che nasce e rinasce. In molte mitologie, infatti, all'origine di tutto c'è l'uovo cosmico. Un nucleo primordiale che aprendosi a metà come un guscio, genera il mondo. Questa cosmogonia, cioè questa idea dell'origine del cosmo, si trova ovunque, dalla Mesopotamia all'India, dalla Cina al Mediterraneo antico. Finché non arrivano le religioni che mettono all'origine di tutto un dio creatore, che in sei giorni divide la terra dal cielo, crea gli animali e le piante, plasma l'uomo e la donna. A quel punto però, l'uovo uscito dalla porta rientra dalla finestra in una festa come la Pasqua, dove le uova la fanno

da padrone. Sode, decorate, colorate, dolci, di cioccolato, pralinate. Perché simboleggiano la resurrezione di Gesù, che dal gelo della morte torna a vivere. Non a caso si dice che il Figlio di Dio sia uscito dal sepolcro come il pulcino dal guscio. Secondo la tradizione, in quel preciso momento l'uovo che la Maddalena tiene in mano diventa rosso e come un display soprannaturale le segnala che la rinascita miracolosa di Cristo è avvenuta. Di qui l'usanza di colorare di porpora e altre tinte sgargianti le pallide uova.

L'idea antichissima dell'uovo cosmico torna anche nelle parole di una mistica benedettina come Ildegarda di Bingen, nata in Germania alla fine dell'anno Mille. Nel suo *Libro delle opere divine*, descrive l'universo come un immenso uovo, dove il guscio è asciutto come la

terra, l'albume è liquido come l'acqua, il tuorlo è giallo come il fuoco e la parte più incorporea è leggera come l'aria. Ma questa volta non si è fatto da sé, perché a generarlo è stato Dio. Così questa santa geniale con il suo uovo ha creato un ponte tra gli antichi miti sulla nascita del mondo e la Bibbia, tra popoli lontani e fedi diverse. Trasformando la Pasqua in una prova generale della pace. ■



Elisabetta Moro
Professore ordinario di Antropologia culturale e di Storia della gastronomia dei Paesi mediterranei all'Università di Napoli SOB. Condirettrice del Museo Virtuale della Dieta Mediterranea. Autrice del libro *Mangiare come Dio comanda*, Einaudi.

FACCIAMO MERENDA?



Luxardo è un marchio italiano con oltre due secoli di storia, celebre nel mondo e leader nel settore dei liquori dolci. L'azienda, fondata nel 1821, è ancora oggi guidata dalla stessa famiglia, giunta alla settima generazione. Il prodotto più conosciuto è senz'altro il Maraschino, ottenuto dalla distillazione della marasca secondo la ricetta originale della marchesa Maria Canevari, moglie del capostipite Girolamo Luxardo, che si meritò addirittura il brevetto dall'Imperatore d'Austria. Nel tempo, il Maraschino è stato affiancato da altri prodotti di qualità superiore, come le marmellate e le confetture Extra di frutta, caratterizzate da un'altissima percentuale di frutta (dal 60 fino al 170%), cotta sottovuoto e a bassa temperatura, in modo che il gusto si preservi al meglio. Provate quella di fichi nella nostra ricetta delle crostatine al cacao.



Oltre a Fico, la gamma di marmellate e confetture Luxardo comprende quelle di marasche, albicocche, frutti di bosco, ciliegie, fragole, prugne, lamponi, mirtillo, limoni e arance, tutte perfette per realizzare dolci e crostate come quelli di pasticceria.

CROSTATINE AL CACAO
CON CONFETTURA DI FICHI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

200 g farina 00
125 g zucchero semolato
125 g burro – 50 g cacao amaro
1 vasetto confettura extra di fichi Luxardo
1 uovo – Maraschino Originale Luxardo
baccello di vaniglia – sale

PREPARATE la pasta frolla impastando in una ciotola la farina, il cacao, lo zucchero, il burro, un pizzico di sale, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia, 6 cucchiaini di Maraschino Luxardo e l'uovo; sigillate la ciotola con la pellicola e lasciate in frigo per 1 ora.

STENDETE la pasta frolla a 4 mm di spessore e con essa foderate 6 stampini scannellati con fondo mobile (ø 12 cm, h 2 cm). **FARCITE** con la confettura extra di fichi Luxardo fino al bordo delle crostatine e decorate con striscioline di pasta frolla.

INFORNATE a 180 °C per 20 minuti. Sfornate, sformate e fate raffreddare prima di servire.

BOLLICINE D'ITALIA

Campioni nell'export, Prosecco Conegliano Valdobbiadene e Franciacorta, da sempre concorrenti, si confrontano qui per fare sistema. Nel calice, regalano una ricca varietà di freschezze, complessità e sensazioni DI CARLO OTTAVIANO



FRANCO ADAMI
Enologo, 66 anni, a capo di una sua azienda, è presidente per la seconda volta del Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco. Oltre 7 mila gli addetti nella filiera, circa 90 milioni le bottiglie prodotte, export in 180 Paesi.



SILVANO BRESCIANINI
Presidente del Consorzio per la Tutela del Franciacorta, ha 58 anni. Amministratore delegato di Barone Pizzini, ha maturato esperienze in tutto il mondo. I circa 200 associati producono poco meno di 20 milioni di bottiglie.

1. Le origini «Tra Conegliano e Valdobbiadene – circa 8 mila ettari vitati – è antichissima la tradizione della coltura della vite. Qui si produce uno dei vini più conosciuti e apprezzati al mondo».

2. Il territorio «Riconosciute come patrimonio dell'Unesco, le colline sono a uguale distanza dalle Dolomiti, da cui rimangono protette a nord, e dall'Adriatico, che influenza positivamente il clima».

3. Perché unico? «Il Conegliano Valdobbiadene ha carattere informale, raffinato e allegro. Ha inaugurato un nuovo stile di bere, adatto a ogni occasione».

4. Il suo segreto? «Piacere a tutti, essere accessibile a tutti. Coniuga la leggerezza di un vino delicato e lo spessore di un prodotto antico e contemporaneo».

5. Il gusto «Delicato, leggero e mai banale. Pur essendo un eccellente vino da aperitivo può anche essere apprezzato

dall'antipasto ai piatti strutturati».

6. Le differenze «Territori, vitigni e metodi diversi. Le nostre bollicine fresche e fruttate; le loro più mature ed evolute. Insomma hanno gusti e occasioni di consumo distinti».

7. Cosa apprezza dell'altro «La reazione di un distretto produttivo ben identificato nel loro Marchio d'Area e con una forte identità. Regole chiare e semplici, messaggi comuni e coerenti».

8. Perché in cucina? «È sempre il suo momento! La sua versatilità lo rende adatto ai piatti del territorio d'origine, ma anche alla cucina contemporanea e internazionale».

9. L'abbinamento ideale «Anche nessuno: è il brindisi di benvenuto! Il segreto è saper coniugare la sua personalità con preparazioni delicate che facciano emergere le materie prime».

10. Il futuro «Grande attenzione al paesaggio. Ha un ruolo cruciale sulla qualità ma anche sul valore immateriale della Denominazione».

1. Le origini «Sin dall'epoca longobarda il vino prodotto qui veniva spedito altrove. Negli archivi del vescovado abbiamo già nel XIII secolo la classificazione del vino per villaggio, e il vescovo teneva per sé i cru preferiti. Nel '500 Girolamo Conforti e Agostino Gallo citano il vino "mordace". Il catasto napoleonico certifica la presenza di quasi 1000 ettari di vigneto specializzato».

2. Il territorio «Prevalentemente di colline moreniche formate nelle ultime glaciazioni con detriti di origine alpina ma anche colluvi con depositi marini calcarei».

3. Perché unico? «Per la posizione a sud del lago Sebino, con suoli e microclima favorevoli alla viticoltura».

4. Il suo segreto «La determinazione di viticoltori e imprenditori nel cercare il meglio».

5. Il gusto «Varia nelle sue declinazioni: il satèn esalta l'eleganza dello chardonnay

con note di fiori bianchi e frutta; il rosé valorizza il pinot nero con frutti rossi e struttura; nel Franciacorta Riserva emergono note spezzate e di frutta secca».

6. Le differenze «Il Franciacorta è a rifermentazione in bottiglia, a sottolineare la complessità di vini che possono invecchiare acquisendo eleganza».

7. Cosa apprezza dell'altro «La freschezza del frutto e la sua bevilibilità che portano i giovani consumatori a scoprire il mondo dei vini effervescenti».

8. Perché in cucina? «Perché è estremamente versatile: insalata di pesci di lago per il satèn, tagliatelle al ragù per il rosé, nodino di vitello alla Bergese per le riserve».

9. L'abbinamento ideale «Celebrate any moment è il nostro motto».

10. Il futuro «Abbiamo il dovere di preservare e curare il territorio, perché bene inestimabile. Custodire la terra, come diceva Veronelli».



NUOVO FABER GALILEO IL PIANO COTTURA A INDUZIONE CON CAPPA INTEGRATA.

LA COMBINAZIONE INASPETTATA CHE SI COMPLETA PERFETTAMENTE

Migliora le tue abilità in cucina con l'ultima innovazione Faber in fatto di aria: la cappa integrata al piano cottura a induzione che regala un ambiente cucina elegante e più spazioso. In otto modelli unici, la nuova cappa integrata di Faber Galileo si adatta a tutti i tipi di cucina.

faberspa.com



PANE DI FARRO ORO MARCHIGIANO

*Da una spiga rustica, il pane
profumato che ha una lunga storia*

RICETTE **FULVIO MARINO**, TESTI **GIADA BELLEGOTTI**
FOTO **CHIARA CAEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Nella zona dell'Appennino è il farro il protagonista dei campi. Spiga robusta, si è sempre ben adattato al territorio delle Marche grazie alla sua preziosa capacità di resistere su un terreno difficile. Non a caso era uno dei simboli della prima civiltà picena: la *confarreatio* – un antico rito matrimoniale riservato ai patrizi – prendeva il nome dal *panis farreus*, una focaccia o un pane di farro offerto in sacrificio agli dei e condiviso dagli sposi durante la cerimonia.

Prodotto in grandi formati dalle famiglie di

un tempo, perché capace di durare più giorni, ha un colore dorato e un sapore peculiare e genuino. Ha un alto contenuto di proteine rispetto al grano tenero e l'ideale è impastarlo con il lievito madre perché i suoi batteri sono in grado di rafforzarne la struttura. Al contrario del grano tenero, che sviluppa forza se si impasta per lungo tempo, il glutine del farro tende invece a rovinarsi sotto stress: un ottimo consiglio per la buona riuscita di un pane di farro, quindi, è quello di impastare lentamente e per breve tempo, a mano o con l'impastatrice.



PANE DI FARRO MARCHE

Impegno Medio

Tempo 1 ora

più 16 ore di lievitazione

Vegetariana

INGREDIENTI PER DUE FILONI

500 g farina di farro bianco

500 g farina di farro integrale

150 g pasta madre

(oppure 8 g di lievito di birra fresco)

20 g sale

Mescolate le due farine in una ciotola.

Impastatele aggiungendo 600 g di acqua e la pasta madre (oppure il lievito di birra). Quando l'impasto vi sembrerà incordato, cioè elastico ed omogeneo, incorporate il sale e altri 80 g di acqua e continuate a lavorare finché non sarà nuovamente ben liscio e uniforme.

Lasciatelo lievitare per una notte, in frigorifero, in una ciotola capiente, sigillata con la pellicola per alimenti.

Togliete l'impasto dal frigorifero il giorno successivo, dividetelo in due parti e date a ciascuna la forma di un filoncino allungato.

Inserite i due filoncini in due cestini da lievitazione, praticate un'incisione lungo la superficie e lasciateli per 4 ore a temperatura ambiente.

Accomodate i pani su una teglia rivestita di carta forno o su una pietra rovente adatta alla cottura e cuocete a 220 °C per circa 40 minuti.

Sfornate e lasciate intiepidire prima di affettare e gustare.



Sopra, la sequenza della prima fase di lavorazione dell'impasto: la pasta madre rafforza la struttura degli impasti a base di farina di farro. Sotto, l'interno del pane di farro di Fulvio Marino.



FULVIO MARINO

Mugnaio, panificatore, divulgatore: nasce a Canelli (Asti) nel 1986 e cresce in mezzo alle farine del Mulino Marino, l'azienda di famiglia. Racconta il mondo del pane in tv dal 2020 ed è presenza fissa del programma *È sempre mezzogiorno* su Rai 1; è autore di libri dedicati al mondo della panificazione. Nel 2023 ha aperto FuocoFarina, bakery con cucina ad Alba.



LA FARINA DI FARRO

Un cereale, 3 varietà: monococco (*Triticum monococcum*), dicocco (*Triticum dicoccum*) e spelta (*Triticum spelta*). Il monococco è una delle prime forme di grano coltivato (oltre 10.000 anni fa); il dicocco è il farro che dà la semola ed è il più adatto per la pasta; lo spelta dà farina ed è ideale per la panificazione. Della filiera del monococco fa parte anche l'enkir: proteico, a basso indice glicemico e con meno glutine.

LA CUCINA
ITALIANA

PER CESARINI SFORZA

CARATTERE TRENINO



Il Trentodoc 1673 Brut Millesimato di Cesarini Sforza è una cuvée di Chardonnay e Pinot Nero fresca ed elegante, che valorizza le ricette con il pesce.



Fondata nel 1974, Cesarini Sforza è sinonimo di raffinate bollicine di montagna, prodotte con il Metodo Classico. Il primo spumante, imbottigliato nel 1976, è il capostipite di una lunga storia che ha festeggiato nel 2024 i primi 50 anni di attività, con una serie di eventi, tra cui il lancio di una nuova referenza, il Trentodoc 1673 Brut Millesimato. Ottenuto dall'attenta selezione di uve Chardonnay e Pinot Nero coltivate in Valle di Cembra, riposa sui lieviti per 36 mesi, prima di mostrare tutto il carattere, la freschezza e l'eleganza delle bollicine di montagna. Di colore giallo paglierino tenue con riflessi ramati, il 1673 Brut Millesimato di Cesarini Sforza ha un perlage fine e cremoso; i suoi profumi ricordano le note fruttate della mela golden, della pesca bianca e dei frutti di bosco, seguiti dai sentori di crosta di pane e pasticceria. All'assaggio, è complesso e strutturato, con un'intrigante acidità che lo rende persistente nel finale e, pertanto, adatto non solo per il momento dell'aperitivo, ma anche a tavola: abbinatelo con crudi di mare, frittture, primi piatti con verdure o con il pesce e con secondi delicati, come il nostro baccalà e piselli.

BACCALÀ E PISELLI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g filetto di baccalà senza pelle
500 g piselli freschi – capperi – limone bio
menta – olio extravergine di oliva – sale

SGRANATE i piselli, lessateli per 1-2 minuti in acqua bollente salata, scolateli (conservando un paio di mestolini di acqua di cottura), raffreddateli in acqua e ghiaccio, scolateli nuovamente e frullateli

in crema con un filo di olio e qualche cucchiaino di acqua di cottura.

DIVIDETE il filetto di baccalà in 4 tranci e rosolateli in una padella in un velo di olio ben caldo per 3-4 minuti, poi girateli, coprite, spegnete il fuoco e lasciate riposare per qualche minuto.

SERVITE i tranci di baccalà con la crema di piselli completando con 1 cucchiaino di capperi tritati grossolanamente, scorza di limone tagliata a filetti finissimi, foglioline di menta e piselli freschi a piacere.

CESARINISFORZA.IT

PRENDIAMO IL VOLO

Ci siamo riuniti per assaggiare e giudicare per voi una selezione di COLOMBE pasquali, in versione classica. Ecco come è andata. Con anche una piccola tendenza, fuori programma

A CURA DI SARA TIENI ED ELENA VILLA



Parte della redazione di *La Cucina Italiana* raccolta da Ditta Artigianale, in corso Magenta 31 a Milano, per il consueto assaggio alla cieca. Questo mese è la volta delle colombe. Da sinistra: Riccardo Angiolani, Sara Tieni, Lisa Sforzini, Angela Odone, Beatrice Prada, Elena Villa e Monica Oggioni.

Secondo una delle leggende, questo dolce pasquale deve il suo nome a San Colombano che, nel 610, a Pavia, trasformò in colombe di pane la selvaggina offertagli dalla regina longobarda Teodolinda. Quello che è certo è che, come il panettone (con cui condivide lo stesso tipo di lievitazione), la colomba ha una ricetta tutelata da un disciplinare di produzione. Viene ottenuta per fermentazione naturale da pasta acida, di forma irregolare ovale, con struttura ad alveolatura allungata, glassatura superiore e una decorazione composta da granella di zucchero e almeno il 2-3% di mandorle.



Pasticceria Muzzi

Aspetto e profumo: gonfia e profumata di vaniglia.

Sapore e peculiarità: equilibrato, con lievito madre rinfrescato da 80 anni.

Voto: 7 ½

25 euro per 1 kg,
pasticceriamuzzi.com



Roberto Cantolacqua

Aspetto e profumo: con crosta ben brunita.

Sapore e peculiarità: ben bilanciato, si scioglie in bocca.

Voto: 7/8

40 euro per 1 kg.
robertocantolacqua.it



Fraccaro 1932

Aspetto e profumo: bella forma, regolare, con glassa delicata.

Sapore e peculiarità: burroso, non molto umida.

Voto: 7

28 euro per 750 g.
pasticceriafraccaro.it



1. Baldini 1956

Aspetto e profumo: voluminosa, con glassa chiara e abbondante.

Sapore e peculiarità: soave, l'impasto è arricchito con burro belga, canditi siciliani quasi cremosi e il loro sciroppo.

Voto: 9/10

34 euro per 1 kg. baldini1956.it



2. Marchesi 1824

Aspetto e profumo: gonfia, ben dorata, con glassa generosa.

Sapore e peculiarità: elegante, molto soffice ma non troppo umida, contiene burro delle colline piemontesi.

Voto: 9 1/2

48 euro per 1 kg. marchesi1824.com



3. Eataly

Aspetto e profumo: chiara, ben formata, con intenso profumo di burro e vaniglia.

Sapore e peculiarità: delicato, molto soffice, lievita per 48 ore.

Voto: 9

39,90 euro per 1 kg. eataly.it



Vergani

Aspetto e profumo: molto aromatica, con crosta chiara.

Sapore e peculiarità: dolce, con un leggero retrogusto di tostato.

Voto: 6/7

16,90 euro per 750 g. panettonevergani.com



Olivieri 1882

Aspetto e profumo: pasta giallo intenso, profuma di vaniglia bourbon.

Sapore e peculiarità: delicato, con lievito madre.

Voto: 7,5

39,90 euro per 900 g. olivieri1882.com



T'a Milano

Aspetto e profumo: forma ben delineata.

Sapore e peculiarità: morbido, crosta croccante con sentori di arancia.

Voto: 7 1/2

33 euro per 1 kg. tamilano.com



Salvatore Gabbiano

Aspetto e profumo: ben lievitata e alveolata.

Sapore e peculiarità: ricorda una pasta biscotto, non troppo dolce.

Voto: 6/7

40 euro per 1 kg. gabbianopasticceria.com



Il Viaggiator Goloso

Aspetto: regolare con glassa chiara e abbondante.

Sapore e peculiarità: ha sentori di grano, compatta, con canditi minuti.

Voto: 6/7

10,99 euro per 1 kg. ilviaggiatorgoloso.it



Martesana Milano

Aspetto e profumo: con pasta ben alveolata.

Sapore e peculiarità: aromatico, soffice, con lievito madre di 50 anni.

Voto: 7

45 euro per 1 kg. martesanamilano.com



Renato Bosco

Aspetto e profumo: con bella alveolatura e sentore di mandorla.

Sapore e peculiarità: ben bilanciato in dolcezza.

Voto: 7 1/2

42 euro per 1 kg. boscorenato.it



Esselunga

Aspetto e profumo: ha un aspetto classico e un forte aroma di mandorla.

Sapore e peculiarità: soffice, molto dolce.

Voto: 6/7

5,49 euro per 1 kg. esselunga.it



Paluani

Aspetto e profumo: bruna, emana aroma di mandorla.

Sapore e peculiarità: molto dolce, compatta, con piccola alveolatura.

Voto: 7

4,99 euro per 1 kg. paluani.it



Antoniazzi

Aspetto e profumo: molto gonfia, con sentore di cacao.

Sapore e peculiarità: buon sapore burroso, lievita per 20 ore.

Voto: 7 1/2

49 euro per 1 kg. antoniazzi.biz

CON IL «GIN GIAN»

Giancarlo Morelli

Ha una pasta soffice aromatizzata con mele, arance candite e vaniglia del Madagascar. È la colomba ideata dallo chef milanese che in più è profumata con il suo gin, ottenuto con 19 erbe. 45 euro, morellimilano.it



NON SOLO LA CLASSICA

Per tutti gli appassionati di pasticceria, ecco il banco di prova: preparare a casa la propria colomba. E per un successo assicurato, meglio munirsi degli strumenti giusti A CURA DI **ELENA VILLA**



La colomba perfetta (ma anche il panettone) deve raffreddare a testa in giù dopo la cottura. Per farlo servono gli spilloni in vendita su **Amazon**. [amazon.it](https://www.amazon.it)



Sbattitore senza fili di **KitchenAid** distr. da **KÜNZI**. shop.kunzigroup.com

Matterello in legno e tappetino in silicone per cuocere in forno **Rigtig**. rig-tig.com



Strofinaccio in tessuto misto lino con stampa geometrica **CoinCasa**. coin.it



Guanto da forno in cotone biologico **Ferm Living**. fermliving.com



Stampo da 1 kg in alluminio con rivestimento antiaderente, su **Amazon**. [amazon.it](https://www.amazon.it)



Porta uova **Broste Copenhagen**. brostecopenhagen.com



Forma in acciaio per torte leggere come colombe **Martellato**. martellato.it

Coppetta coll. Pompei in vetro temperato Ø 6 cm **Bormioli Rocco**. bormiolirocco.com



Bilancia digitale da cucina, fino a 5 kg, con ciotola **Tescoma**. tescomaonline.com



Stampo da colomba in carta, da 750 g e 1 kg, su **Amazon**. [amazon.it](https://www.amazon.it)

Polsonetto in rame, non stagnato, a fondo concavo di **Rameria**. rameria.com



Ciotola graduata in acciaio inox a base rotonda **Evasolo**. evasolo.com



Brocca graduata da 1 litro **OXO** distr. da **KÜNZI**. shop.kunzigroup.com



Colino a rete in acciaio inox Ø 10 cm **Paderno**. paderno.it



Pennello da pasticceria con setole in silicone e frusta in acciaio inox **OXO** distr. da **KÜNZI**. shop.kunzigroup.com; spatola in silicone **Rigtig**. rig-tig.com; grattugia **Microplane**. microplaneintl.com; RÖRT cucchiaio rotondo di legno di faggio **Ikea**. ikea.com



Coltello da pasticceria, serie 18000 con lama lunga 30 o 36 cm, **Paderno**. paderno.it



Griglia in acciaio inox per raffreddare e glassare **Martellato**. martellato.it

Set di quattro sottopentola di diverse dimensioni **Rigtig**. rig-tig.com





CELEBRIAMO LA GIOIA DI VIVERE DAL 1883.
PERCHÉ LA VITA È UN'ESPERIENZA DA ASSAPORARE.


LA VITA È BOLLA
FONDATA NEL 1883

LA STRANA COPPIA



COSCIA DI AGNELLO CON ARANCE AL FORNO
CON ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER RISERVA

VINI AL CONTRARIO



**ZUPPA DI PESCE
CON CHIANTI CLASSICO**

Davvero i bianchi si abbinano solo al pesce e i rossi esclusivamente con la carne? Per sfatare questo tabù basta giocare con le temperature di servizio e con i profumi di certi ingredienti, che si ritrovano nel piatto e nel calice

RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

COME ABBINARE I VINI AL CONTRARIO

La cucina si evolve, si alleggerisce, si contamina. Nelle ricette di carne e di pesce compaiono verdure, frutta e spezie, spariscono gli intingoli pesanti, la materia prima si esalta con cotture brevi. Parallelamente, nel mondo del vino, cresce l'entusiasmo per i rossi freschi e succosi, mentre i vini bianchi non sono più solo concepiti per essere bevuti giovani: alcuni sono strutturati, affinati in legno e pensati per durare nel tempo. Ecco perché l'abbinamento tra cibo e vino cambia le regole e diventa un gioco più sfaccettato e divertente. Come orientarsi? Spesso i vini hanno profumi e sapori riconducibili alle erbe aromatiche, alla frutta e agli agrumi. Se coincidono con gli ingredienti della ricetta, l'abbinamento funziona. Anche la temperatura di servizio è una grande alleata: i rossi leggeri, serviti freschi, stanno bene con i pesci più saporiti, come il tonno, il pesce spada, lo sgombero e le sarde, mentre i bianchi più strutturati e alcolici, serviti con qualche grado in più, diventano i migliori alleati delle carni bianche.

**SARDE FRITTE E CAPONATA
CON SICILIA NERO D'AVOLA**



**GARGANELLI CON RAGÙ BIANCO SPEZIATO
CON VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE**

LA STRANA COPPIA

In tutte le foto tovaglioli
e tovaglette americane
Stamperia Bertozzi,
calici Zafferano Italia.



**SUPREME DI POLLO CON CHAMPIGNON, TARTUFO NERO E DRAGONCELLO
CON FRIULI COLLI ORIENTALI CHARDONNAY**



TONNO GRIGLIATO, PATATE E MAIONESE AL MIRTILLO
CON TRENINO PINOT NERO



1. Alto Adige Gewürztraminer Brenntal Riserva 2022 Cantina Kurtatsch

Il tenore alcolico di 15% rende questo vino una buona scelta anche per accompagnare l'agnello. I suoi profumi floreali, speziati e di arancia caramellata ricordano quelli della ricetta, mentre l'acidità e il residuo zuccherino lo rendono di beva intrigante per tutti. Con questa ricetta servitelo a 12 °C. 28 euro, cantina-kurtatsch.it



2. Chianti Classico 2022 Fattoria Poggerino

Vini rossi d'annata, soprattutto a base di sangiovese, e zuppa di pesce si sposano frequentemente sulla costa toscana. Scegliete un Chianti Classico prodotto in una zona fresca, come quello di Fattoria Poggerino, che nasce a Radda, tra i 450 e i 500 metri di altitudine e si offre dolce con tannini levigati. Servitelo a 14-15 °C. 25 euro, poggerino-chianti-italy.com



3. Sicilia Nero d'Avola Lagnusa 2022 Feudo Montoni

Prodotto da una singola vigna a 600 metri di altitudine, in un luogo magico e incontaminato, è un Nero d'Avola diverso dagli altri, tutto improntato su eleganza e freschezza. Ha profumi di piccoli frutti rossi, spezie come la cannella e i chiodi di garofano e un finale balsamico e sapido. Stappatelo sui 15 °C. 18 euro, feudomontoni.it

1. COSCIA DI AGNELLO CON ARANCE AL FORNO

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 35 minuti
Senza glutine

RICETTA PER 2-4 PERSONE

850 g coscia d'agnello
3 arance non trattate
1 testa di aglio – vino Gewürztraminer cannella in polvere – sale grosso
chiodi di garofano – pepe in grani
olio extravergine di oliva

Pestate un cucchiaino di grani di pepe, un cucchiaino di chiodi di garofano e un cucchiaino di sale grosso in un mortaio, amalgamando poi 2 cucchiaini di cannella in polvere.

Rifilate la coscia di agnello dal grasso in eccesso e massaggiatela con il mix di spezie e un filo di olio. Adagiatela su una teglia rivestita con carta da forno, unite anche la testa di aglio tagliata a metà e infornate a 180 °C per 1 ora.

Spremete un'arancia, e mescolate il succo ottenuto a ½ bicchiere di Gewürztraminer; bagnate l'agnello con il composto ottenuto ogni 15 minuti.

Tagliate a pezzi le altre 2 arance, tenendo la buccia, e distribuitele sulla teglia della coscia dopo che questa avrà cotto per 40 minuti.

Sfornate l'agnello e lasciate riposare per circa 10 minuti, quindi scaloppate la coscia e servitela con il suo intingolo e le arance al forno, accompagnando a piacere con purè o con patate bollite.

2. ZUPPA DI PESCE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

RICETTA PER 4 PERSONE

1 kg cozze – 800 g passata di pomodoro – 400 g coda di rospo

16 scampi – 4 triglie medie
4 spicchi di aglio – 4 calamari medi
4 moscardini – 4 fette di pane casereccio – 1 carota – 1 cipolla
1 gambo di sedano – 1 peperoncino fresco – vino rosso Chianti Classico concentrato di pomodoro
prezzemolo
olio extravergine di oliva – sale

Pulite le triglie, la coda di rospo e 8 scampi, tenendo da parte le lisce, l'osso e i carapaci e tagliando la polpa a pezzetti.

Aperte le cozze in una padella con un cucchiaino di olio e 2 spicchi di aglio. Filtrate il liquido di cottura e tenetelo da parte; sgusciate tutte le cozze tranne una decina per la guarnizione finale.

Tritate il sedano, la carota e la cipolla e rosolateli in una padella con uno spicchio di aglio schiacciato per un paio di minuti, quindi unite gli scarti di pesci e crostacei, sfumate con ½ bicchiere di Chianti Classico, aggiungete anche 100 ml di acqua e fate cuocere con il coperchio per 20 minuti. Filtrate il sugo ottenuto, quindi aggiungete il liquido di cottura delle cozze, la passata e 4 cucchiaini di concentrato di pomodoro e proseguite la cottura per 30 minuti a fuoco basso, insaporendo con il peperoncino tagliato a rondelle e regolando di sale.

Pulite i calamari e tagliateli a rondelle larghe; eliminate occhi e bocca dei moscardini.

Rosolate i calamari, i moscardini e la coda di rospo a pezzetti in una padella con 4 cucchiaini di olio per 3 minuti; unite le triglie, gli scampi a pezzi e quelli interi e le cozze. Ricoprite tutto con l'intingolo di pomodoro bollente, lasciate insaporire per un paio di minuti, quindi spegnete la fiamma.

Rosolate in una padella le fette di pane unte con un filo di olio finché non saranno dorate, quindi sfregatele con uno spicchio di aglio.

Distribuite la zuppa nei piatti, completate con un poco di prezzemolo tritato e servitela con le fette di pane abbrustolite.

3. SARDE FRITTE E CAPONATA

Impegno Medio
Tempo 1 ora

RICETTA PER 4 PERSONE

700 g melanzane
250 g pomodori datterini
130 g sedano
80 g olive verdi snocciolate
40 g pinoli – 20 g uvetta
12 sarde – 1 cipolla rossa
½ bastoncino di cannella
farina di riso – passata di pomodoro
capperi dissalati – menta
zucchero semolato – olio di semi
aceto di vino bianco – sale – pepe
olio extravergine di oliva

Tagliate le melanzane prima a fette e poi a cubetti. Rosolatete in una padella con 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva per circa 6-7 minuti; ripetete l'operazione un'altra volta, aggiungendo altri 4 cucchiaini di olio e salando solo alla fine.

Tritate la cipolla e rosolatela in una padella con 2 cucchiaini di olio di oliva per 1-2 minuti; unite il sedano, tagliato a pezzetti, e proseguite la cottura per 1-2 minuti; aggiungete anche le olive a pezzetti, un cucchiaino di capperi, l'uvetta, già ammollata, i pomodori tagliati a metà e la cannella e cuocete ancora per 3 minuti. Unite quindi le melanzane, 6 cucchiaini di passata di pomodoro e fate insaporire sulla fiamma ancora per 2-3 minuti. Aggiungete, infine, un cucchiaino di zucchero e sfumate con 2 cucchiaini di aceto. Spegnete la fiamma aggiungete anche i pinoli e 12-15 foglie di menta spezzettate, regolando di sale e di pepe. →

La grande cucina è più vicina di quanto pensi.

Istria: un'ora da Trieste, tre da Padova. Il tempo di un viaggio e sei seduto a tavola, circondato da sapori che sanno di storia, di mare, di tradizione. Crudi di pesce, tartufi, oli extravergine da leggenda. E un brindisi che racconta un territorio. Non serve andare lontano per vivere il gusto. Serve solo partire.
Scopri quanto è vicina.





4. Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Misco 2023 Tenuta di Tavignano

Le erbe, l'anice stellato e le mandorle del nostro ragù richiamano i profumi di questo vino elegante; grazie all'affinamento sulle fecce fini e al finale persistente e sapido, il Misco ha il giusto carattere per accompagnare le carni bianche. Stappatelo a 12 °C. 19 euro, tenutaditavignano.it



5. Friuli Colli Orientali Chardonnay Liende 2022 La Viarte

Uno Chardonnay da vigne vecchie, corposo come il Liende de La Viarte, ha struttura e alcolicità per supportare le carni bianche con intingoli a base di funghi e tartufo. L'affinamento in legno gli dona una cremosità adatta alla nostra salsa. Proponetelo a 10-12 °C. 25 euro, laviarte.it



6. Trentino Pinot Nero 2023 Mastri Vernacoli Cavit

Tra i rossi che meglio si accordano con il pesce c'è il Pinot Nero, rinomato per la sua freschezza e i tannini gentili. Il Mastri Vernacoli ha solo 12,5% di alcol e deliziosi profumi di frutti rossi, che richiamano i mirilli. Con il tonno, stappatelo a 14 °C. 7 euro, cavit.it

Pulite le sarde, eliminando la testa e la lisca e aprendole a libro. Infarinatete leggermente e friggetele per un paio di minuti in una padella larga, con circa 400 ml di olio di semi. Scolatele su carta da cucina e salate. **Servite** la caponata a temperatura ambiente (potete anche prepararla il giorno prima, sarà ancora più buona) con le alici ben calde.

4. GARGANELLI CON RAGÙ BIANCO SPEZIATO

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 50 minuti

RICETTA PER 4 PERSONE

500 g polpa macinata di maiale
320 g pasta tipo garganelli
300 g polpa macinata di vitello
40 g mandorle senza pelle
2 stelle di anice stellato – 1 carota
1 gambo di sedano – 1 cipolla bionda
200 ml vino Verdicchio
farina – brodo vegetale
timo – maggiorana
olio extravergine di oliva
sale – pepe bianco

Tritate la carota, il sedano e la cipolla e appassiteli in 3 cucchiaini di olio, unite la polpa di maiale e quella di vitello, mescolate e fate cuocere per 10 minuti, quindi aggiungete 2 cucchiaini di farina, proseguite la cottura ancora per 5 minuti, poi sfumate con il vino, lasciate evaporare, unite il brodo vegetale, le stelle di anice, le foglioline di 5 rametti di timo e quelle di 4 rametti di maggiorana, regolate di sale e di pepe e proseguite la cottura a tegame coperto e a fiamma dolce per 1 ora e 15 minuti; se il ragù si asciuga troppo, bagnatelo con un mestolo di brodo vegetale.

Tostate le mandorle in forno a 160 °C per 10 minuti, poi tritatele non troppo fini.

Tritate anche le foglioline di 3 rametti

di timo e di 2 rametti di maggiorana. **Cuocete** i garganelli secondo le indicazioni riportate sulla confezione, scolateli e conditeli con il ragù bianco; completate con il trito di mandorle, quello di timo e maggiorana e servite.

5. SUPREME DI POLLO CON CHAMPIGNON, TARTUFO NERO E DRAGONCELLO

Impegno Facile
Tempo 1 ora

RICETTA PER 4 PERSONE

500 g funghi champignon
400 g panna – 100 g burro
35 g tartufo nero pregiato
4 supreme di pollo
2 cucchiaini di senape
2 limoni non trattati – 1 scalogno
vino bianco Chardonnay
dragoncello – farina 00
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tritate lo scalogno e rosolatelo in 40 g di burro per 1 minuto; unite 2 cucchiaini di senape e 350 g di champignon, mondati e tagliati a pezzetti, e cuocete per circa 8 minuti; sfumate con due dita di vino, lasciate evaporare, poi aggiungete la panna e lasciate sobbollire dolcemente per 2-3 minuti, regolando di sale e di pepe. Spegnete, unite un cucchiaino di succo di limone e 8 foglie di dragoncello e frullate tutto, ottenendo una salsa.

Grattugiate la scorza dei limoni e mescolatela con sale e pepe; ungete le supreme con un filo di olio e massaggiatene con il composto, quindi infarinatete e rosolate dalla parte della pelle in 50 g di burro, poi cuocetele per circa 14-15 minuti, girandole su tutti i lati e nappandole con il loro intingolo.

Mondate e tagliate a fette gli

champignon rimasti, quindi rosolateli in una padella a fuoco vivace con 10 g di burro, finché non saranno dorati, regolando di sale e di pepe. **Distribuite** la salsa nei piatti, adagiatevi sopra le supreme e completate con gli champignon a pezzi, una grattugiata di tartufo nero, una grattugiata di scorza di limone e foglie di dragoncello.

6. TONNO GRIGLIATO, PATATE E MAIONESE AL MIRTILLO

Impegno Facile
Tempo 1 ora

RICETTA PER 4 PERSONE

600 g 2 fette di tonno alte circa 3 cm
320 g maionese – 200 g mirtillo
16 patate novelle – erba cipollina
olio extravergine di oliva – sale fino
sale in scaglie – pepe

Cuocete le patate intere con la buccia, in acqua leggermente salata, per 20 minuti; scolatele e fatele raffreddare.

Cuocete i mirilli in una padella a fuoco vivo, con 3 cucchiaini di acqua, per 2-3 minuti. Tenetene da parte la metà e schiacciate con un cucchiaino gli altri, ottenendo una purea. Unitela, fredda alla maionese con 4-5 fili di erba cipollina tritati. Tritatene altri 4-5 fili e teneteli da parte.

Ungete di olio uniformemente le bistecche di tonno e cuocetele su una griglia ben calda per circa 8 minuti, girandole a metà cottura.

Tagliate le patate a metà per il lungo e rosolatele in una padella con 2-3 cucchiaini di olio per circa 4-5 minuti, finché non saranno ben dorate.

Servite il tonno con le patate, i mirilli tenuti da parte e la maionese ai mirilli. Completate con scaglie di sale, una macinata di pepe e il trito di erba cipollina.



All in one

WATER YOUR WAY



99%
DI BOTTIGLIE
DI PLASTICA
IN MENO



SOLUZIONE
ONE-BOX

Dimentica le vecchie abitudini grazie a Mythos Water Hub. L'innovativo miscelatore 6-in-1 che offre acqua calda o fredda e 4 funzioni speciali di acqua filtrata: bollente istantanea, refrigerata, ambiente e frizzante. Scopri di più su [franke.com](https://www.franke.com)

FRANKE

SULLA CRESTA DELL'ONDA

Anche il vino è soggetto a mode. Quali sono le varietà in voga in questo momento? E perché? L'abbiamo chiesto ai tre Master of Wine italiani, Gabriele Gorelli, Andrea Lonardi e Pietro Russo. Ecco le loro riflessioni, che hanno a che fare anche con la cucina

A CURA DI **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **GUIDO BARBAGELATA**



Gli appassionati di vino sono alla ricerca di novità. E l'Italia, da sempre caratterizzata da una moltitudine di vitigni, stili e denominazioni, che in passato l'hanno penalizzata per la difficoltà dei consumatori di capirne le peculiarità, oggi va di moda. «Alcune varietà di uve autoctone stanno vivendo una rinnovata popolarità, grazie alla riscoperta delle tradizioni enologiche e all'interesse per vini unici e legati al territorio», esordisce Pietro Russo.

«Queste varietà autoctone sono considerate "trendy" per la loro capacità di esprimere la forte identità territoriale italiana e la sua affascinante ricchezza». «Il concetto di vino trendy non è semplicemente legato alla moda del momento, ma rappresenta un insieme di dinamiche che coinvolgono consumatori, mercato, cultura e innovazione enologica. Un vino può essere definito trendy quando riesce a intercettare e a rispondere a tendenze emergenti, diventando ricercato, desiderabile e influente in un determinato periodo storico», concorda Gabriele Gorelli. I fattori che rendono oggi un vino trendy sono principalmente il cambiamento nei gusti dei consumatori, l'attenzione alla sostenibilità e alle tematiche ambientali, la riscoperta delle varietà autoctone con un forte legame con il territorio e il cambiamento delle abitudini di consumo.

Perché oggi piacciono i vini italiani?

«Personalmente ritengo che ci siano tre elementi che stanno riportando l'interesse verso molte delle varietà autoctone che negli anni Novanta, ovvero nel periodo del forte sviluppo qualitativo del vino italiano, sono state ritenute meno interessanti e per questo in alcuni casi quasi abbandonate», spiega Andrea Lonardi. «I tre fattori che concorrono riguardano i cambiamenti: dello stile del vino, dell'alimentazione e del clima. Oggi si producono vini più leggeri, più scarichi di colore nel caso dei rossi e con un profilo che noi tutti definiamo gastronomico; io direi che sono anche più facili da digerire. Ma a determinare il cambio dello stile del vino è il cambio della dieta e della cucina: mangiamo sempre meno carne rossa, sempre più verdura e sempre più piatti etnici. I vini che si abbinano meglio sono quelli con più acidità e croccantezza. Inoltre, i vini oggi si bevono a una temperatura inferiore

rispetto al passato: ecco perché sul mercato vanno molto bianchi e bollicine e si cominciano a servire anche i vini rossi con qualche grado in meno. Infine, anche il cambiamento climatico in atto gioca un ruolo importante. Molti dei vitigni oggi riscoperti negli scorsi decenni erano stati abbandonati o erano di minore interesse perché non maturavano bene e non consentivano di fare il tipo di vino richiesto negli anni Ottanta e Novanta. Oggi, con l'aumento delle temperature, gran parte di questi vitigni si esprime in un modo nuovo e nettamente migliore rispetto al passato, regalando vini con una forte identità territoriale».

Quali sono i vini italiani trendy?

«Per quanto riguarda i vini bianchi il mondo dei sommelier e della ristorazione gourmet mostra un forte interesse per il Timorasso», sottolinea Lonardi. «Questo vino piemontese dei colli tortonesi è definito Barolo bianco, è inconfondibile per aromaticità, struttura e mineralità e ha tutte le carte in regola per diventare il grande bianco italiano da invecchiamento», spiega Gabriele Gorelli. «Il mondo della distribuzione moderna segnala, invece, la crescita delle vendite di Vermentino, Grillo, Ribolla Gialla e Lugana», prosegue Lonardi. «I primi due incarnano l'anima mediterranea dei bianchi italiani», osserva Pietro Russo. «Il Vermentino è fresco, sapido, risponde bene ai cambiamenti climatici e piace per i suoi sentori fruttati e di erbe selvatiche, il sorso potente, ma rinfrescato da un'acidità vibrante. Anche il grillo, vitigno inconfondibilmente siciliano, regala vini pieni di carattere e camaleontici, salini, rinfrescanti e, nelle versioni più ambiziose, anche profondi. Ribolla Gialla e Lugana incarnano, invece, l'anima del Nord Italia e giocano con la delicatezza e una facilità di beva che non è mai banale». «Nei rossi la partita è molto diversa: il canale moderno non segnala alcun cambio degno di nota se non quello del Nebbiolo, che ora attira l'interesse nelle sue interpretazioni più fresche e leggiadre», dice ancora Lonardi. In generale, sono proprio queste le caratteristiche che il pubblico ricerca oggi nei rossi e che caratterizzano anche la Schiava dell'Alto Adige, i Valpolicella del Veneto, il Frappato siciliano e il Ciliegio di Toscana e Umbria.

THE INSTITUTE OF MASTERS OF WINE

Nata a Londra, è l'organizzazione più esclusiva nel mondo del vino: il primo esame per ottenere il titolo di Master of Wine si è tenuto nel 1953 e a oggi solo circa 500 persone sono riuscite nell'impresa. Le severissime prove comprendono il riconoscimento di numerosi vini assaggiati alla cieca e scritti su argomenti di viticoltura, enologia, business e attualità. Il primo Master of Wine italiano è stato Gabriele Gorelli (al centro) nel 2021, seguito da Andrea Lonardi (a sinistra) nel 2023 e da Pietro Russo (a destra) nel 2024, dopo un percorso di studi cominciato nel 2014.

I BIANCHI

CONSIGLIATI DALLA REDAZIONE



RIBOLLA GIALLA TIMORASSO GRILLO LUGANA VERMENTINO

1. Colli Orientali del Friuli

Ribolla Gialla 2023 Marco Sara: è un bianco che si fa ricordare per la sapidità, la freschezza e la spiccata acidità. Il ridotto contenuto alcolico ne favorisce la bevibilità e lo rende adatto ad accompagnare gli stuzzichini dell'aperitivo, gli antipasti di pesce e la cucina vegetale. **18 euro, marcosara.com**

2. Collio Ribolla Gialla 2023 Borgo Conventi: tipico negli intensi profumi floreali e di frutta matura, ha solo il 12,5% di alcol e una spiccata acidità che lo lancia e ne rende la beva accattivante. Servitelo durante l'aperitivo, ma anche con ricette vegetariane e pesci delicati. **19 euro, borgoconventi.it**

3. Colli Tortonesi Timorasso Derthona Il Montino 2022

La Colombera: Elisa Semino guida una delle aziende più affermate dei Colli Tortonesi; tra i suoi Timorasso eleganti e longevi, spicca Il Montino, un cru ottenuto da un unico vigneto con terreni calcareo-marnosi, affinato in acciaio. Corposo e persistente, sviluppa profumi di resina e idrocarburo. Stappatelo con pietanze importanti di carni bianche o di pesce. **40 euro, lacolomberavini.it**

4. Derthona Costa del Vento 2022 Vigneti Massa: si deve a Walter Massa il successo del vitigno autoctono timorasso, che negli scorsi decenni ha rischiato l'estinzione. Corposo e importante, il Costa del Vento è un bianco affinato a lungo sulle fecce fini, che sfoggia un profilo fruttato, balsamico e minerale. Il grado alcolico importante lo rende compagno ideale di pesci come rombo e salmone e di carni come pollo e faraona. **65 euro, tel. 013180302.**

5. Sicilia Grillo Passi perduti 2024 Donnafugata: firmato da una delle aziende che hanno fatto la storia moderna del vino siciliano, è tipico nei profumi di litchi, agrumi

e fiori di sambuco; affinato in acciaio, unisce freschezza a volume e persistenza. Si sposa con antipasti di mare, crostacei e tartare di pesce. Servitelo sui 10-12 °C.

16,50 euro, donnafugata.it

6. Sicilia Grillo Riserva Kheirè 2023

Tenuta Gorgi Tondi: le uve aziendali sono coltivate all'interno di una Riserva naturale integrale, oasi Wwf. Si offre con intensi profumi di agrumi, fiori di mandorlo e brezza marina; all'assaggio è verticale e sapido. Stappatelo con ricette vegetariane ben condite e pesci affumicati.

25 euro, gorghitondi.it

7. Lugana Cromalga 2023 Corte Sermana: la giovane azienda a conduzione familiare ha i vigneti a pochi metri dal lago di Garda, su terreni di argille chiare, tipici della zona. Ci piace il Cromalga per la sua energia e mineralità, corredata da aromi agrumati e floreali. Sta bene con antipasti di pesce e risotto alle zucchine.

17 euro, cortesermana.it

8. Lugana Superiore 2022 Ca' Lojera: nome storico del territorio, è stata tra le aziende che hanno fatto conoscere il vino oltre i confini nazionali. Il Superiore,

fruttato e lanciato, affina in legno e anno dopo anno si dimostra un'etichetta capace di evolvere nel tempo con grandi risultati. Abbinatelo a cannelloni al formaggio e a petti di pollo al limone.

19 euro, calojera.com

9. Maremma Toscana Vermentino Superiore Belguardo V 2022

Mazzei: la Maremma toscana è tra i territori che stanno puntando sul Vermentino e un cambio di disciplinare ha permesso dall'annata 2021 di inserire anche la menzione "Superiore". Il Belguardo V è il capostipite della rinnovata attenzione verso il vitigno: elegante, strutturato e sapido, affina in parte sulle bucce, in anfora. Va bene con il coniglio alla ligure.

25 euro, mazzei.it

10. Vermentino di Gallura Superiore

Kramori 2024 Sa Raja: la Gallura è l'unico territorio in cui il Vermentino è tutelato con la Docg: qui i terreni donano una struttura più complessa e una buona longevità ai vini. Il Kramori rappresenta bene la zona con la sua eleganza e il sapore persistente, agrumato e iodato. Provatelo con l'orata al forno. **22 euro, saraja.it**

RADICI NEL MARE

Tramonti infuocati, mulini a vento e saline fanno della Riserva naturale isole dello Stagnone di Marsala un posto così pieno di fascino che il *New York Times* l'ha inserita tra le destinazioni iconiche del 2025. Qui la vite è coltivata da secoli e per rilanciare la zona anche dal punto di vista vinicolo i tre Master of Wine italiani hanno dato vita

al progetto Salt West cui hanno già aderito alcuni produttori locali. I tre hanno anche acquistato un appezzamento e si sono cimentati in prima persona nella produzione di un bianco: il **Sicilia Grillo 2023** di Officina del Vento è appena uscito sul mercato e con la sua strabiliante sapidità non potrebbe rappresentare meglio il terroir da cui proviene.





Gusto in famiglia



Qualità e tradizione dall'Alto Adige

Da tre generazioni produciamo lo speck secondo la tradizione. Selezioniamo con cura la carne, lavorata dai nostri mastri macellai e speziata secondo la ricetta di famiglia. Una delicata affumicatura con legno di faggio e una lenta stagionatura all'aria pura, fresca e asciutta della Val Venosta conferiscono al **Recla Speck Alto Adige IGP** un gusto inconfondibile. Il nostro segreto? Poco fumo, poco sale e tanta aria fresca.

Recla

I ROSSI

CONSIGLIATI DALLA REDAZIONE



CILIEGIOLO

SCHIAVA

NEBBIOLO

FRAPPATO

VALPOLICELLA

1. Ciliegiolo di Narni Asla 2024

Leonardo Bussoletti: morbido ed elegante, è un rosso di beva, prodotto da una piccola azienda biologica che si spende per la valorizzazione dei vitigni del territorio; affinato solo in acciaio, ha caratteristici profumi di more, lamponi e delicate erbe aromatiche. Ci piace con un tagliere di salumi umbri e con gli strangozzi al tartufo.

13 euro, leonardobussoletti.it

2. Ciliegiolo Sileno 2020

Gianni Moscardini: nasce nella Maremma Settentrionale, non distante dal mare, questo rosso sapido e succoso, che si fa ricordare per gli aromi fruttati e i tannini dolci. Sta bene con una grigliata di carne e con il cacciucco.

25 euro, giannimoscardini.com

3. Alto Adige Alte Reben Vernatsch Gschleier 2022

Girland: vino cult per gli amanti della Schiava, è prodotto da vigne con un'età compresa tra 80 e 110 anni. Di colore rubino, è profondo ed elegante con un finale salato e persistente e una bevibilità "pericolosa". Ha una grande versatilità in tavola, osate abbinamenti anche con pizza e pesce. Servitelo a 14 °C.

20 euro, girland.it

4. Alto Adige Santa Maddalena Classico Huck am Bach 2024

Cantina Bolzano: nasce sulla collina di Santa Maddalena e, come da tradizione, unisce alla schiava una piccola percentuale di lagrein.

Dopo l'affinamento in botti grandi, è floreale e fruttato, succoso e vellutato. Ci piace con le tagliatelle al ragù e il pollo allo spiedo. Servitelo sui 14 °C.

13 euro, kellereibozen.com

5. Carema 2021 Cantina Produttori Nebbiolo di Carema: prodotto in un ambiente così particolare da essere tutelato come presidio Slow Food, è un rosso di 12% e ha tutte le caratteristiche dei vini di montagna: freschezza, frutto croccante, finale persistente e beva intrigante. Provatelo con gli agnolotti o con un tagliere di salumi e di formaggi di media stagionatura.

20 euro, caremadoc.it

6. Valtellina Superiore Riserva Sassella Nuova Regina 2018

Arpepe: il nebbiolo è un vitigno che ama la montagna; in Valtellina è storicamente presente e regala vini profondi e succosi, che sanno unire grazia e profondità. Quelli firmati dall'azienda Arpepe si confermano tra i migliori della denominazione. Provate il Nuova Regina con la tagliata di manzo.

85 euro, arpepe.com

7. Il Frappato 2023

Arianna Occhipinti: «Aspro, sanguigno ed elegante». Così

definisce il Frappato Arianna Occhipinti,

produttrice che ha il merito di aver fatto conoscere il vitigno nel mondo. Il suo vino è succoso, luminoso e capace di evolvere negli anni in modo stupefacente.

Abbinatelo a una buona compagnia.

26,50 euro, agricolaocchipinti.it

8. Vittoria Frappato Vigna di Biddine Sottana 2023

Valle dell'Acate: affinato in acciaio, coniuga struttura e leggiadria, con profumi di rosa e di piccoli frutti rossi. Stappatelo a 16 °C e provatelo con un classico della cucina siciliana, gli involtini di pesce spada.

23 euro, valledellacate.com

9. Valpolicella Classico Bonacosta 2023

Masi: prodotto con le uve autoctone della Valpolicella, corvina, rondinella e molinara, ha i classici profumi di ciliegie e spezie dolci. Stappatelo fresco e provatelo con la carbonara. Anche al supermercato.

10 euro, masi.it

10. Valpolicella Classico Superiore 2021

Villa della Torre: corvinone, corvina e molinara sono le uve che danno vita a questo rosso fruttato e speziato, che sa coniugare una beva facile e armoniosa a profondità e persistenza. Sta bene con le carni delicate, come pollo, tacchino e coniglio.

32 euro, villadellatorre.it

SERVIZIO PERFETTO



La collezione Winewings di Riedel comprende calici perfetti per rossi a base di nebbiolo e per bianchi strutturati come il Timorasso. riedel.com



I Tappi vino Oxo hanno una guarnizione in silicone espandibile che si adatta perfettamente alla bottiglia: così si evitano perdite e sgocciolamenti e il vino si conserva al meglio. shop.kunzigroup.it



Vi dispiace aprire un vino per gustare solo un calice? Con Coravin si può spillare il quantitativo che serve senza stappare; il vino rimasto in bottiglia si conserva poi in maniera ottimale anche per anni. coravin.it

Miele

Un amore che dura una vita.

Miele una volta,
Miele per sempre.

Miele. Immer Besser.



DOLCI TENTAZIONI

Da Iper La grande i la Pasqua è irresistibile: i maestri pasticciere preparano i dolci della tradizione in versione classica o arricchiti da abbinamenti di ingredienti che conquistano anche i palati sopraffini, lavorando con sapienza materie prime come le arance candite senza solfiti, le uova italiane da galline allevate a terra e la vaniglia del Madagascar. Difficile scegliere tra la colomba classica con scorza d'arancia candita, glassa mandorlata, granella di zucchero e mandorle di copertura, la golosa colomba al cioccolato, la colomba albicocca e gianduia, fruttata e innovativa, o la veneziana glassata e mandorlata. Ma, in fondo, perché scegliere quando si possono assaggiare tutte? Da Iper La grande i anche il rapporto tra la qualità e il prezzo è imbattibile.

COLOMBA CON CREMA DI RICOTTA E FRUTTA

INGREDIENTI PER 1 COLOMBA

250 g panna fresca – 120 g ricotta
miele di arancio – fragole
fragoline – fiori edibili
ovette di cioccolato bianco

MESCOLATE la ricotta con 1 cucchiaino di miele: lavoratela con una frusta fino a raggiungere una consistenza liscia e cremosa. **MONTATE** la panna e incorporatela delicatamente alla ricotta cremosa. **STENDETE** la crema sulla colomba e guarnite con fragole e fragoline, fiori edibili e ovetto.



Colomba classica



Colomba al cioccolato



Colomba albicocca e gianduia



Veneziana glassate e mandorlate

I dolci di Pasqua di Iper La grande i sono preparati con cura, con lievitazioni lente e sono privi di conservanti: ecco perché sono così pieni di gusto.







Da 120 anni portiamo nelle vostre case

LA PASTICCERIA ITALIANA DI QUALITÀ



www.vicenzi.it

RICETTARIO

APRILE 2025

A cura di **Andrea Aprea**

RICETTE **GERMANA BUSCA, ALESSANDRO CABONA,
ILARIA CASTELLI, GIULIA ROTA**

COORDINAMENTO **LAURA FORTI**, TESTI **LAURA FORTI, FEDERICA SOLERA**

CARTA DEGLI ABBINAMENTI **VALENTINA VERCELLI**

FOTO **VALENTINA SOMMARIVA**, STYLING **BEATRICE PRADA**



IL NOSTRO MENTORE

ANDREA APREA

Vedere lavorare Andrea Aprea è come assistere a un corso di cucina condensato: mosse precise e veloci, massima pulizia, perfetta efficacia dei gesti. Lo chef due stelle Michelin (al ristorante Andrea Aprea, a Milano) si è messo all'opera insieme ai nostri cuochi dopo un'intensa riunione di confronto con ognuno di loro, per scegliere, esaminare e valutare le ricette che compongono questo ricettario. Un vero e proprio brain storming, durante il quale ogni idea è stata messa a punto, considerandone tutti i dettagli, addirittura in qualche caso con un disegno sull'impiattamento suggerito, come per il carpaccio di carote, per esempio.

Quando ho chiesto ad Andrea se per lui fosse più importante la semplicità o la lavorazione in cucina, mi ha risposto che l'importante è ciò che arriva al palato. Se una lavorazione complessa restituisce un risultato semplice, allora va bene: come diceva Munari, semplificare è un lavoro difficile. Ecco perché l'attenzione al «fare bene anche le cose più semplici» è il principio che ha guidato Aprea nella definizione dei piatti. Oltre, naturalmente, ai tre aggettivi, direi programmatici, che lo chef ha scelto per definire la sua cucina: italiana, creativa, contemporanea. Importanza del territorio, centralità della fantasia e grande equilibrio fra innovazione e tradizione: cioè, appunto, contemporaneità.

1. ILARIA CASTELLI

Ex consulente finanziaria, oggi gestisce il suo laboratorio Chef and the City a Milano. Tiene corsi di cucina ed è chef a domicilio. Ama elaborare gli ingredienti in nuove consistenze.

2. GIULIA ROTA

Giovane pasticciera al ristorante Il Sole di Ranco (provincia di Varese), è precisa ed elegante non solo nella preparazione dei dolci, ma anche in ricette di cucina.

3. ALESSANDRO CABONA

Executive chef del ristorante Le Terrazze del Ritual Club, in Sardegna, è cresciuto a Recco. Grande conoscitore della materia prima, specie dei pesci, ama la focaccia, che utilizza spesso come ingrediente.

4. GERMANA BUSCA

Musicista, insegnante e... cuoca per il suo blog «Le ricette di mamma Gy». Si è perfezionata nella panificazione e ama ricette famigliari, soprattutto a base di verdure, che coltiva nel suo orto.

APERITIVI

Ciotolina della salsa
H&M Home.



POLPETTE DI PISELLI E SALSA DI YOGURT

Piattini verdi decorati
dei triangoli **Zara
Home**, bicchiere
colorato **IVV**;
ciotolina della crema
dei baci di dama
Villeroy & Boch.

BACI DI DAMA CON CREMA DI FORMAGGIO ALLE ERBE



TRIANGOLI CROCCANTI RIPIENI DI CAROTE, FIORI DI ZUCCHINA E COLATURA

POLPETTE DI PISELLI E SALSA DI YOGURT

I consigli di Aprea:
«Questa ricetta è interessante, pulita, un buon aperitivo».

Cuoca Germana Busca
Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

400 g piselli lessati
200 g yogurt greco
70 g farina di ceci
50 g prezzemolo
2 cipollotti
1 spicchio di aglio
1 lime
limone
menta
erba cipollina
cumino in polvere
olio di semi di girasole
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Raccogliete nel mixer le foglie di prezzemolo mondato e asciutto, le foglie di 5 rametti di menta, la scorza e il succo di mezzo limone, i cipollotti a pezzetti, l'aglio privato della buccia e dell'anima, 1 cucchiaino di cumino.

Tritate brevemente e aggiungete i piselli ben scolati e asciugati e la farina di ceci. Frullate tutto fino a ottenere un impasto omogeneo e compatto. Aggiustate di sale e pepe. Lasciate riposare l'impasto in frigorifero per 30 minuti.

Riprendete l'impasto e formate 30 polpette di circa 20 g l'una.

Unite in una bacinella lo yogurt, la scorza e il succo del lime, l'erba cipollina tritata (10-12 foglie), un pizzico di sale, 1 cucchiaino di olio extravergine, pepe e amalgamate bene.

Friggete le polpette in abbondante olio di semi a 170 °C, poche per volta, tenendole girate, per circa 3 minuti.

Scolatele su carta da cucina.

Servitele calde o tiepide con la salsa allo yogurt.

BACI DI DAMA CON CREMA DI FORMAGGIO ALLE ERBE

I consigli di Aprea: «Lascerei la crema di farcitura senza aglio, più delicata: attenzione a farli bene, precisi, non sformati».

Cuoca Germana Busca
Impegno Facile
Tempo 1 ora più 45 minuti di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 24 BISCOTTI PER I BISCOTTI

100 g farina 00
100 g burro freddo
75 g farina di mandorle
50 g Parmigiano Reggiano Dop
50 g pecorino – sale – pepe
PER LA CREMA
150 g robiola – basilico
salvia – timo – maggiorana
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER I BISCOTTI

Raccogliete in una bacinella il burro freddo a cubetti con la farina, aggiungete il parmigiano e il pecorino grattugiati, la farina di mandorle, un pizzico di sale e pepe.

Impastate tutto velocemente fino a ottenere un panetto omogeneo e compatto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero 30 minuti.

Riprendete l'impasto, ponetelo su un piano leggermente infarinato e ricavate 24 palline da 8-10 g.

Rivestite una placca di carta da forno, distribuitevi le palline di pasta e fate riposare per 15 minuti in freezer.

Togliete dal freezer e cuocete in forno già caldo a 160 °C per 15 minuti, fino a che i biscotti non risulteranno dorati.

Sfornate e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

PER LA FARCITURA

Mescolate in una bacinella la robiola con le foglie di 3 rametti di timo, 3 rametti di maggiorana, 4-5 foglie di basilico e 4 foglie di salvia, il tutto già tritato finemente. Aggiungete 1 cucchiaino di olio, aggiustate di sale e pepe a piacere e mescolate bene.

Formate i baci di dama unendo 2 biscottini con 1 cucchiaino di farcitura nel mezzo, se preferite potete aiutarvi con una tasca da pasticciere.

TRIANGOLI CROCCANTI RIPIENI DI CAROTE, FIORI DI ZUCCHINA E COLATURA

I consigli di Aprea: «Per insaporire le verdure della farcitura, invece che farle all'orientale, io le insaporirei con un pizzico di zenzero e la colatura di alici, al posto della salsa di soia».

Cuoca Germana Busca
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 TRIANGOLINI PER I TRIANGOLI

300 g carote
80 g fiori di zuccina
12 fogli di pasta fillo
2 cipollotti
zenzero fresco
colatura di alici
semi di sesamo bianco
olio extravergine di oliva
sale

PER LA SALSA AGRODOLCE

100 g aceto di riso
40 g zucchero
concentrato di pomodoro
amido di mais
curcuma – sale

PER I TRIANGOLI

Sbucciate le carote e pulite i cipollotti, mondate le verdure e tagliatele a striscioline. Mondate anche i fiori di zuccina delicatamente, privandoli del gambo e del pistillo, tagliateli a striscioline.

Soffriggete i cipollotti per 2 minuti in una padella già calda con 2 cucchiaini di olio, aggiungete le carote e abbassate leggermente la fiamma.

Fate rosolare le verdure 5-7 minuti, aggiungete ½ bicchiere di acqua calda e cuocetele coperte per 15 minuti a fuoco medio.

Scoprite la padella, alzate la fiamma e asciugate bene dall'acqua se necessario, aggiungete i fiori di zuccina e fate cuocere 3 minuti.

Spegnete e lasciate intiepidire. Condite le verdure con un cucchiaino di zenzero grattugiato, 1 cucchiaino di colatura e aggiustate di sale solo se necessario.

Sovrapponete 3 fogli di pasta fillo, spennellando con olio ogni strato per non farli seccare.

Tagliateli in tre strisce lunghe quanto il foglio, e larghe 5-6 cm. Adagiate 1 cucchiaino di ripieno all'inizio di ogni striscia e ripiegate la sommità richiudendo il ripieno in un triangolo; ripiegate su se stesso fino in fondo alla striscia di pasta.

Proseguite così con gli altri fogli di fillo, fino a ottenere 12 triangoli.

Disponeteli su una placca ricoperta di carta forno, spennellateli con olio, cospargeteli di semi di sesamo e infornateli a 180 °C per 15 minuti.

PER LA SALSA

Riunite l'aceto e lo zucchero in un pentolino con 100 g di acqua, aggiungete 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro, un pizzico di sale e 1 cucchiaino di curcuma. Amalgamate gli ingredienti con una frusta e portate a ebollizione a fuoco medio.

Stemperate a parte 1 cucchiaino di amido di mais in poca acqua fredda e aggiungetelo alla salsa poco alla volta mescolando con la frusta. Spegnete la salsa appena addenserà leggermente. Fate raffreddare prima di servire con i triangoli ancora tiepidi.



Aprèa prepara la scarola con Ilaria Castelli e consiglia: «Dopo averla farcita con tutti i sapori e cotta bene, la scarola va lasciata lì e mangiata il giorno dopo, quando sarà ancora più buona».



Polpette di piselli e salsa di yogurt pag. 66 **+ Baci di dama con crema di formaggio alle erbe** pag. 66

Per accompagnare questi aperitivi, non c'è di meglio di una bollicina Metodo Classico. Vi segnaliamo il **Brut 2022** di Murgo, un nerello mascalese in purezza che nasce sui suoli vulcanici dell'Etna e si fa ricordare per slancio, freschezza e sapidità. 20 euro, murgo.it

Triangoli croccanti ripieni di carote, fiori di zuccina e colatura pag. 66 **+ Torta di formaggi** pag. 92

Scegliete un bianco aromatico e con un leggero residuo zuccherino che vada d'accordo con la salsa agrodolce dei triangoli. La **Colli Piacentini Malvasia Sorriso** di Cielo 2023 di La Tosa, intensa e persistente, ha la giusta struttura per accompagnare anche la torta di formaggi. 20 euro, latosa.it



Carpaccio di carote scottate con vinaigrette e salsa di pecorino pag. 71 **+ Cotolette di tommini con misticanza, mele e frutta secca** pag. 92

Le ricette con verdure dolci e frutta stanno bene con un bianco di carattere, come l'**Orange Wine 2024** di Poderi dal Nespoli, un mix di trebbiano e pinot bianco con profumi di agrumi dolci, frutta candita e anice stellato, e un gusto vivace e salino. 16,50 euro, poderidalnespoli.com

«Bombette» di carne salada su crema fredda di zucchine al timo pag. 71

Stappate un rosato del Sud, che sappia coniugare freschezza e una struttura in grado di accompagnare la carne salada. Ci è piaciuto il **Negramaro Rosato** del Salento 2024 di Amalberga, solare, varietale, fruttato e di spiccata bevibilità. 12 euro, amalberga.it



Scarola ripiena alla napoletana pag. 71

Ci convince il classico abbinamento regionale con un **Fiano di Avellino** d'annata. Il 2024 di Fonzone ha delicati aromi floreali e fruttati che stanno particolarmente bene con il gusto dolce-amaro della scarola. Servitelo sui 10-12 °C. 16 euro, fonzone.it

Fregola, zafferano, vongole e ricotta salata pag. 75 **+ Indivia belga e besciamella allo zafferano** pag. 84

All'aroma dello zafferano ben si addice un vino bianco di carattere, come un Vermentino di Gallura Superiore. Provate il **Taerra 2023** di Cantina Tani, caratterizzato da intensi profumi di agrumi e di macchia mediterranea e un gusto intenso, iodato e persistente. 19,50 euro, cantinatani.com

ANTIPASTI



CARPACCIO DI CAROTE SCOTTATE CON VINAIGRETTE E SALSA DI PECORINO

Piattini delle «bombette»
Emporio Mikica,
bicchieri verdi e bicchiere
colorato **IVV**.



«BOMBETTE» DI CARNE SALADA SU CREMA FREDDA DI ZUCCHINE AL TIMO

Tegame della scarola
Le Creuset,
posata **Sambonet**.



SCAROLA RIPIENA ALLA NAPOLETANA

CARPACCIO DI CAROTE SCOTTATE CON VINAIGRETTE E SALSA DI PECORINO

I consigli di Aprea:

«Cuocere le carote intere, poi le taglierei sottilmente, a rondella, poi preparerei una vinaigrette con olio di sesamo e aceto di mele, infine la salsa al pecorino fatta semplicemente con un po' di panna riscaldata, senza roux».

Cuoca Ilaria Castelli

Impegno Facile

Tempo 40 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g panna fresca
50 g pecorino grattugiato
30 g aceto di mele
30 g olio di sesamo
10 g olio extravergine di oliva
4 grosse carote
sesamo bianco
sale – zucchero

Mondate le carote, spuntandole e sbucciandole, conservando un po' del loro ciuffo. Scottatele in acqua bollente salata per 8-10 minuti: dovranno ammorbidirsi, ma non troppo, per poter essere affettate sottilmente.

Tagliatele a fettine molto sottili con una mandolina e disponetele su un piatto di portata o nei piatti singoli.

Scaldare la panna finché non sarà tiepida; scostatevi dal fuoco e unitevi il pecorino mescolando. Tornate sul fuoco e cuocete mescolando, finché il formaggio non si sarà sciolto.

Emulsionate la salsa con un mixer a immersione.

Tostate leggermente 1 cucchiaino di semi di sesamo.

Mescolate l'aceto di mele, l'olio di sesamo e l'olio extravergine nel bicchiere del mixer; unite una presa di sale e un pizzico di zucchero, quindi emulsionate con il mixer a immersione.

Condite il carpaccio di carote con la vinaigrette di aceto e con la salsa di pecorino. Completate con i semi di sesamo e un po' del verde delle carote.

«BOMBETTE» DI CARNE SALADA SU CREMA FREDDA DI ZUCCHINE AL TIMO

I consigli di Aprea:

«Utilizzerei un riso integrale invece che un riso Originario, da condire con avocado, succo di limone e olio. E per la crema, non aggiungerei scalogno e cercherei di mantenere il più possibile il vegetale nella sua essenza, senza disperdere i suoi sapori lessandolo in acqua».

Cuoca Ilaria Castelli

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g zucchini
100 g formaggio primo sale
100 g riso integrale
12 fette carne salada
1 avocado
timo – succo di limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Lessate il riso in acqua bollente salata per 45 minuti circa.

Pulite l'avocado e tagliatelo a dadini.

Scolate il riso, lasciatelo appena intiepidire quindi mescolatelo con l'avocado, il succo di mezzo limone, un pizzico di sale e pepe.

Formate piccoli involtini tondi con le fette di carne salada: appoggiatele una per volta su un foglio di pellicola, disponete al centro una cucchiainata di riso condito e richiudetele con l'aiuto della pellicola, chiudendole a pallina. Appoggiatele su un vassoio e lasciatele riposare in frigorifero mentre preparate la crema.

Spuntate le zucchini e tagliatele in tocchetti un po' allungati.

Tostatele in padella a fuoco vivo, senza grassi, con un ciuffo di timo sfogliato e una presa di sale, per circa 10 minuti, muovendole continuamente per non farle attaccare, senza acqua.

Spegnete e frullate le zucchini con un mixer a immersione, aggiungendo alla fine 2 cucchiaini di olio, un goccio di acqua se serve, e sale se necessario.

Lasciate intiepidire la crema e, intanto, togliete gli involtini dal frigo.

Serviteli sulla crema, completando con altro timo e con il formaggio a dadini.

SCAROLA RIPIENA ALLA NAPOLETANA

I consigli di Aprea:

«La farei come la faceva mia nonna: acciughe, pinoli, uvetta, un po' di pane, poi chiusa e cotta con il coperchio. Il segreto qual è? Mangiarla il giorno dopo: si cuoce e si lascia in frigo a riposare. La scarola va bene come antipasto, verdura, condivisione, festa...».

Cuoca Ilaria Castelli

Impegno Medio

Tempo 1 ora più 12 ore di riposo

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g olive di Gaeta
70 g pinoli
70 g capperi dissalati
50 g uvetta
10 filetti di acciuga
2 cespi di scarola
2 spicchi di aglio
prezzemolo
pangrattato
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Lavate le scarole e asciugatele.

Eliminate la parte finale del gambo quindi incidetelo con un profondo taglio a croce.

Snocciate le olive.

Appoggiatevi su una ciotola e aprite le foglie dei cespi (uno per volta): riempiteli con pinoli, olive e uvetta, soprattutto nella parte più centrale, qualche pezzetto di acciuga, un po' di pangrattato, sale, pepe.

Legateli poi con lo spago da cucina, in modo che il ripieno non fuoriesca durante la cottura.

Rosolate in due padelle un po' profonde un filo di olio con i filetti di acciuga e uno spicchio di aglio in ognuna, tritato finemente, qualche oliva e qualche pinolo.

Rosolatevi le scarole, voltandole su tutta la superficie, per circa 10 minuti a fuoco vivo, poi copritele con un coperchio e fatele cuocere dolcemente per circa 30-40 minuti.

Spegnete e lasciate riposare in frigo per 12 ore e servitele poi con il loro sughino di cottura, completandole a piacere con prezzemolo o altre erbe aromatiche.

PRIMI



RISOTTO CON PECORINO, ASPARAGI E GUANCIALE CROCCANTE

Piatto dei tortelli
Les Ottomans,
piatto del risotto
e posate con manico
di legno **Dior
Maison**, bicchiere
verde **IVV**.

TORTELLI DI CAPRINO ALLE ERBE, CREMA DI FAVE E CRUMBLE DI FOCACCIA



FREGOLA ALLO ZAFFERANO, VONGOLE E RICOTTA SALATA

FREGOLA ALLO ZAFFERANO, VONGOLE E RICOTTA SALATA*I consigli di Aprea:**«Questa fregola risottata è già molto saporita, a completamento non farei altre salse, ma aggiungerei solo un po' di ricotta salata grattugiata».***Cuoco** Alessandro Cabona
Impegno Medio
Tempo 40 minuti**INGREDIENTI PER 4 PERSONE****1 kg vongole spurgate**
1 litro brodo vegetale
320 g fregola
30 g burro
20 g Parmigiano Reggiano Dop
2 bustine di zafferano
ricotta salata
scorza di limone
aglio – prezzemolo
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale

Scaldate in una casseruola un filo di olio con 2 spicchi di aglio con la buccia. Unite le vongole e mescolate, aggiungete uno spruzzo di vino bianco e chiudete con un coperchio. Lasciate aprire le vongole, in circa 2 minuti, e toglietele dalla pentola, conservando il sughero.

Sgusciate le vongole, tenendone

solo qualcuna nella conchiglia, per decorazione, e filtrate il sugo di cottura.

Scaldate la fregola in un rondò, a secco, quindi sfumatela con uno spruzzo di vino bianco e un mestolino di acqua delle vongole.

Aggiungete una bustina di zafferano subito, per dare colore, e portate a cottura la fregola come un risotto, aggiungendo poco per volta il brodo bollente, in circa 12 minuti. All'ultimo, aggiungete l'altra bustina di zafferano, che darà sapore, e le vongole sgusciate; aggiustate di sale.

Spegnete e mantecate con il burro, il parmigiano grattugiato, un giro di olio e scorza di limone grattugiato.

Completate con la ricotta salata a scaglie, le vongole tenute da parte e prezzemolo tritato.

RISOTTO CON PECORINO, ASPARAGI E GUANCIALE CROCCANTE*I consigli di Aprea:**«Non mi piace tanto mantecare con uovo crudo, come proposto; preferirei un risotto più classico, mantecato con pecorino e asparagi e guarnito con guanciale croccante».***Cuoco** Alessandro Cabona
Impegno Facile
Tempo 30 minuti**INGREDIENTI PER 4 PERSONE****1 litro brodo vegetale**
500 g asparagi verdi
320 g riso Carnaroli
80 g guanciale
40 g burro
40 g pecorino grattugiato
1 scalogno
succo di limone – vino bianco
olio extravergine di oliva
sale

Mondate lo scalogno e tritatelo; rosolatelo in un tegame con un filo di olio e un pizzico di sale, per 2 minuti.

Tostatevi il riso per 2-3 minuti, sfumatelo con uno spruzzo di vino bianco, bagnatelo con un mestolo di brodo bollente, quindi portatelo a cottura aggiungendo via via il resto del brodo bollente.

Mondate intanto gli asparagi, separate le punte e tagliate i gambi in una dadolata fine.

Sbollentate le punte nel brodo bollente per 1 minuto, raffreddatele in acqua e ghiaccio, sezionatele a metà e lucidatele saltandole per 1 minuto in una padellina con un filo di olio e sale.

Fate abbrustolire lentamente il guanciale tagliato a dadini in una padellina, finché non si sarà sciolto il grasso e non sarà diventato croccante.

Spegnete il risotto, unitevi la dadolata di asparagi e mescolate, quindi mantecatelo con il burro, il pecorino e una spruzzata di succo di limone.

Completate il risotto con le punte degli asparagi e con il guanciale croccante.

TORTELLI DI CAPRINO ALLE ERBE, CREMA DI FAVE E CRUMBLE DI FOCACCIA*I consigli di Aprea:**«Sceglierei un formaggio solo, e lo metterei nella farcia, anziché aggiungere un altro formaggio anche nella crema».***Cuoco** Alessandro Cabona
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 1 ora di riposo
Vegetariana**INGREDIENTI PER 6 PERSONE****500 g farina**
500 g fave sgranate

Aprea mostra un trucco ad Alessandro Cabona: gli asparagi si manovrano più facilmente mentre si puliscono se si appoggiano su una pentola capovolta. A fianco, la tostatura del riso.



480 g formaggio caprino fresco
360 g tuorlo (circa 18 tuorli)
70 g focaccia
35 g Parmigiano Reggiano Dop
basilico
erba cipollina
prezzemolo
timo – menta
aglio
olio extravergine di oliva
pepe – sale

Impastate la farina con i tuorli, una presa di sale e 1 cucchiaino di olio. Lavorate il composto finché comincia a compattarsi, quindi trasferitelo su un piano di lavoro, infarinatelo, lavoratelo brevemente, finché non diventa ben omogeneo, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per almeno 1 ora.

Sbollentate le fave in acqua bollente per 2 minuti, scolatele e sbucciatele.

Lavorate il caprino con una presa di sale, il parmigiano grattugiato e 2 cucchiaini di basilico, erba cipollina e prezzemolo tritati insieme,

un filo di olio e un pizzico di sale, ottenendo il ripieno per i tortelli.

Stendete la pasta in sfoglie molto sottili (lavorate poca pasta per volta, tenendo coperta quella che non lavorate, per evitare che si secchi).

Ritagliatevi dischetti di 8 cm di diametro, ponete al centro una noce di ripieno, chiudeteli a metà spennellando la pasta con un po' di acqua, quindi chiudeteli a tortello.

Frullate le fave (tenetene da parte qualcuna intera) con un poco di olio a filo e, se serve, un goccio di acqua, fino a ottenere una crema liscia.

Aggiungete qualche foglia di menta, 1 foglia di basilico e frullate nuovamente con una presa di sale.

Tritate la focaccia grossolanamente e tostatela in forno o in una padellina.

Lessate i tortelli in acqua salata per 2 minuti, scolateli e lucidateli velocemente in una padellina con un filo di olio scaldato con uno spicchio di aglio e foglie di timo.

Servite i tortelli con la crema di fave e il crumble di focaccia



Risotto con pecorino, asparagi e guanciale croccante pag. 75
+ Asparagi gratinati con mimosa di uovo pag. 84

In Alto Adige, Cantina Terlano ha messo a punto un vino espressamente pensato per gli asparagi: il **Sauvignon Spargel 2024** ha profumi di fiori di sambuco, ortica e peperone verde e un gusto asciutto, fresco ed equilibrato che esalta tutte le ricette a base dell'amato ortaggio. **19 euro, cantina-terlano.com**

Tortelli di caprino alle erbe, crema di fave e crumble di focaccia pag. 75

Va bene un bianco minerale, che valorizzi le erbe della farcia: abbiamo trovato quello giusto in Sicilia: l'**Etna Bianco Grotta della Neve 2022** di Serafica ha profumi di ginestra e nepitella e una rinfrescante acidità. **25 euro, serafica.it**



Triglie in panatura piccante e bietole colorate alla vaniglia pag. 80

Ci è piaciuto l'accostamento, per cromia e per sapore, con il **Valtènesi Molmenti 2019** di Costaripa, un rosato da uve groppello, marzemino, sangiovese e barbera, che affina a lungo in legno prima di essere messo in commercio: fruttato, agrumato e speziato, ha lievi note di vaniglia e di pepe, perfette con le nostre triglie. **39 euro, costaripa.it**

Spiedini di seppie con insalata all'arancia pag. 80

+ «Torta» d'uovo speck e piselli pag. 88

Un Gewürztraminer dell'Alto Adige ha la giusta struttura per accompagnare la torta d'uovo e un sapore agrumato che ben si addice all'insalata dello spiedino. Consigliamo il **Vigna Kastelaz 2023** di Elena Walch, strutturato ed elegante, con un persistente finale aromatico. **40 euro, elenawalch.com**

PESCI



TRIGLIE IN PANATURA PICCANTE E BIETOLE COLORATE ALLA VANIGLIA



SPIEDINI DI SEPPIE CON INSALATA ALL'ARANCIA

Piatto dello sgombro
Les Ottomans, piastrelle
verdi **Mosaic Factory**,
bicchiere verde **IVV**.



SGOMBRO LACCATO, PAK CHOI E YOGURT

TRIGLIE IN PANATURA PICCANTE E BIETOLE COLORATE ALLA VANIGLIA

I consigli di Aprea:

«Mi piace l'utilizzo delle bietole colorate: una ricetta semplice e gustosa».

Cuoco Alessandro Cabona

Impegno Facile

Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g filetti di triglia con la pelle, puliti
400 g bietole colorate
6 fette di pancarré
6 foglie di menta
1 peperoncino fresco
1 baccello di vaniglia
½ spicchio di aglio
basilico
timo
maggiorana
burro
olio extravergine di oliva
sale

Pulite le bietole e scottatele in acqua bollente salata per 1 minuto, raffreddatele in acqua e ghiaccio poi scolatele.

Saltatele quindi in una padellina con una noce di burro, ½ peperoncino e i semi della vaniglia. Tenete da parte.

Frullate il pancarré con la menta e un misto di basilico, timo, maggiorana, in quantità secondo il vostro gusto. Unite anche ½ peperoncino senza i semi, mezzo spicchio di aglio e 2 cucchiaini di olio. Otterrete una panatura piccantina.

Disponete i filetti di triglia su una placca da forno, con la pelle rivolta verso l'alto. Ungeteli con un filo di olio poi cospargeteli con la panatura piccante. Infornateli a 200 °C, sotto il grill, per 5-6 minuti (regolatevi anche in base alle dimensioni dei filetti).

Sfornate il pesce e servitelo con le bietole alla vaniglia.



Per ottenere una panatura più fine, dopo avere frullato il pane con le erbe, Aprea suggerisce a Germana Busca di passarla al setaccio.

SPIEDINI DI SEPIE CON INSALATA ALL'ARANCIA

I consigli di Aprea:

«La cannella la utilizzerò in una vinaigrette, nel condimento dell'insalata».

Cuoco Alessandro Cabona

Impegno Facile

Tempo 45 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g sepioline pulite
100 g zucchero
2 cespi di indivia belga
1 arancia non trattata
cannella
olive taggiasche snocciolate
olio extravergine di oliva
sale

Ricavate dall'arancia la sua scorza e tagliatela a striscioline molto sottili. Spremete poi il frutto conservando il succo da parte.

Sbollentate le scorze in acqua bollente per tre volte cambiando sempre l'acqua.

Sciogliete poi in una casseruola lo zucchero con 100 g di acqua e portate a bollore. Unite le scorzette sbollentate e scolate, riportate a bollore e spegnete. Lasciate raffreddare nello sciroppo.

Preparate 8 spiedini con le sepioline, ungeteli con un filo di olio e salateli.

Mondate l'insalata e tagliatela; conditela con olio, sale, parte del succo di arancia, un cucchiaino dello sciroppo delle scorze, un pizzico di cannella e 1 cucchiaino di olive.

Cuocete gli spiedini su una piastra rovente per circa 2 minuti per lato.

Serviteli con l'insalatina, completando con le scorzette sciroppate.

SGOMBRO LACCATO, PAK CHOI E YOGURT

Cuoco Alessandro Cabona

Impegno Medio

Tempo 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g filetti di sgombrò puliti con la pelle
200 g yogurt greco
100 g miele di acacia
20 g aceto di mele
10 g sakè
10 g salsa di soia
5 g aceto balsamico
4 pak choi
semi di sesamo
olio di sesamo
olio extravergine di oliva
sale

Raccogliete in una piccola casseruola il miele, il sakè, la salsa di soia, l'aceto di mele e quello balsamico.

Cuocete a fuoco minimo fino a ottenere una consistenza mielosa, circa 20 minuti. Fate raffreddare, in modo che prenda ancora più consistenza.

Tagliate a metà per il lungo i pak choi e sbollentateli in acqua bollente salata: l'ideale sarebbe riuscire a metterli in piedi in una casseruola alta e stretta, cuocendo i gambi per 2 minuti e poi immergendo anche le foglie per mezzo minuto.

Scolateli e saltateli in una padella con un filo di olio di sesamo.

Disponete i filetti di sgombrò su una placca foderata con carta da forno. Spennellateli con la lacca di miele all'aceto e infornateli a 200 °C per 3 minuti. Spennellateli nuovamente e cuoceteli ancora per 2 minuti.

Lavorate intanto lo yogurt con un filo di olio extravergine, un pizzico di sale e semi di sesamo.

Servite i filetti di sgombrò con i pak choi, accompagnando con lo yogurt.

VEGETALI

Vassoio dello strudel
Zara Home, piattini
con decori verdi
Emporio Mikica,
coltello **Coltellerie**
Berti, cucchiaino
Sambonet, bicchiere
colorato **IVV**.

STRUDEL DI PASTA MATTÀ E VERDURE PRIMAVERILI



ASPARAGI GRATINATI CON MIMOSA DI UOVO



Sottopiatto dell'indivia
e cucchiaino con manico
di legno Dior Maison.

INDIVIA BELGA E BESCIAMELLA ALLO ZAFFERANO

STRUDEL DI PASTA MATTA E VERDURE PRIMAVERILI

I consigli di Aprea: «La ricotta, lavorata con un po' di sale, pepe e olio, non la mescolerei alle verdure, ma la lascerei spalmata alla base, in uno strato sottostante».

Cuoca Germana Busca
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 20 minuti
più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE PER LA PASTA MATTA

200 g farina
30 g olio extravergine di oliva
5 g sale
PER IL RIPIENO
250 g ricotta
200 g piselli freschi sgranati
5 asparagi medi
2 zucchine – 1 scalogno
Parmigiano Reggiano Dop
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LA PASTA MATTA

Riunite gli ingredienti in una bacinella con 80 g di acqua, impastateli fino a ottenere un composto omogeneo, formate un panetto, copritelo con la pellicola e fatelo riposare in frigorifero per 1 ora.

PER IL RIPIENO

Sbollentate i piselli in acqua non salata per 10-15 minuti e scolateli.

Mondate gli asparagi, privateli dell'estremità dura e della buccia del gambo con un pelapatate.

Sbollentateli per 5-7 minuti in una padella appena coperti di acqua non salata. Raffreddateli in acqua e ghiaccio.

Mondate lo scalogno e tagliatelo a rondelle, spuntate le zucchine e tagliatele a cubetti.

Soffriggete lo scalogno con 2 cucchiari di olio in una padella a fuoco vivo, unite le zucchine e cuocete mescolando spesso per altri 10-15 minuti.

Tagliate a pezzetti gli asparagi e uniteli nella padella, insieme con i piselli, aggiustate di sale e pepe, saltate ancora per 2 minuti e spegnete.

Lavorate la ricotta con sale, pepe, 1 cucchiaino di parmigiano grattugiato e 1 cucchiaino di olio.

Riprendete la pasta e stendetela molto sottile su un piano infarinato, in un rettangolo di 25x20 cm.

Spalmate la ricotta solo al centro del rettangolo, per il lungo, in uno strato di 4-5 mm, e distribuitevi sopra le verdure.

Incidete in diagonale le ali di pasta laterali al ripieno ottenendo strisce di 1,5 cm di larghezza, ripiegate i bordi alle due estremità su loro stessi e poi ripiegate le strisce incrociandole per formare la decorazione.

Trasferite lo strudel su una teglia coperta con carta forno, spennellatelo con olio e infornate a 200 °C per 30-40 minuti fino a doratura.

ASPARAGI GRATINATI CON MIMOSA DI UOVO

I consigli di Aprea: «Importante fermare la cottura degli asparagi in acqua e ghiaccio. Poi non li salterei con il burro, li lascerei in una pirofila per un breve passaggio in gratinatura».

Cuoca Germana Busca
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg asparagi verdi
20 g Parmigiano Reggiano Dop
3 uova
burro
sale – pepe

Mondate gli asparagi, privateli dell'estremità più dura e pelate i gambi con un pelapatate. Cuoceteli in una padella coprendoli a filo con acqua per 5-6 minuti.

Raffreddateli in acqua e ghiaccio.

Rassodate le uova e raffreddatele sotto l'acqua fredda, quindi sgusciatele.

Ricavate i tuorli e passateli al colino aiutandovi con un cucchiaino, ottenendo una mimosa fine.

Disponete gli asparagi ben stesi in una pirofila, cospargeteli con, sale, pepe, fiocchetti di burro e parmigiano grattugiato. Infornateli sotto il grill nel forno a 180 °C per 10-15 minuti.

Sfornateli e completateli con la mimosa di uovo.

INDIVIA BELGA E BESCIA MELLA ALLO ZAFFERANO

I consigli di Aprea: «Anziché coprire la belga con la besciamella e gratinare tutto, farei una panatura

con erbe e noci da distribuire sull'indivia, e poi adagerei l'insalata sulla besciamella allo zafferano».

Cuoca Germana Busca
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 4 cespi di indivia belga
100 g pane in cassetta senza crosta
50 g noci sgusciate
aglio
basilico
timo – salvia
maggiorana
olio extravergine di oliva
sale
PER LA BESCIA MELLA
500 g latte
35 g burro
35 g farina
1 bustina di zafferano
zafferano in pistilli
sale

Mondate l'indivia e rosolatela in una padella, intera, con un filo di olio. Coprite con un coperchio, aggiungete un pizzico di sale e un goccio di acqua se serve e cuocetela a fuoco basso per 15-20 minuti, girando di tanto in tanto.

Preparate la panatura: ricavate le foglie pulite da 1 ciuffo di basilico (30 foglie), 20 rametti di timo, 2-3 rametti di salvia (10 foglie) e 20 rametti di maggiorana. Tritate le erbe con 1 spicchio di aglio per 30 secondi nel mixer, aggiungete 1 cucchiaino di olio e il pane spezzettato poco alla volta, salate leggermente e riducete tutto a una panatura fine. Passatela al setaccio e lasciatela asciugare distesa su carta da forno o assorbente per 15-30 minuti.

PER LA BESCIA MELLA

Sciogliete il burro in una casseruola, quando sfrigola aggiungete la farina e tostate il roux per 1-2 minuti mescolando. Aggiungete il latte tiepido poco alla volta e proseguite la cottura mescolando con la frusta fino a che la salsa non risulterà addensata leggermente. Togliete dal fuoco, aggiungete lo zafferano e salate. Mescolate. Nel caso ci fossero grumi, frullate brevemente col mixer a immersione. Completate con qualche pistillo di zafferano.

Tagliate in due l'indivia belga, copritela con la panatura aromatica e adagiatela sulla besciamella tiepida, completando con le noci tritate.

Teglia delle
sovracosce **Staub**

CARNI E UOVA



SOVRACOSCE DI POLLO RIPIENE CON AGRETTI



AGNELLO ALLE ERBE CON TACCOLE, CIPOLLOTTI E PATATE NOVELLE



Piatini della «torta»
d'uovo **Villeroy
& Boch**, piatto
dell'agnello **Zara
Home**, piattino pane,
sottopiatto e posate
con manico di legno
Dior Maison,
bicchiere
colorato **IVV**.

«TORTA» D'UOVO SPECK E PISELLI

**SOVRACOSCE DI POLLO
RIPIENE CON AGRETTI**

I consigli di Aprea:

«Nel ripieno si può mettere il crescione che ha un piccantino gradevole, altrimenti possiamo usare gli agretti. Deglassiamo la padella dove ha rosolato il pollo per ottenere una salsina».

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 3 PERSONE

400 g agretti – 120 g formaggio brie
60 g pancarré
40 g pancetta a dadini
6 sovracosce di pollo disossate
vino bianco – aglio
olio extravergine di oliva – sale

Salate gli agretti in una padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio schiacciato, un pizzico di sale e una tazzina di acqua. Coprite con il coperchio e cuocete per 10 minuti. **Togliete** gli agretti dalla padella e cuocetevi la pancetta, per circa 3-5 minuti.

Frullate insieme circa un quarto degli agretti, la pancetta, il brie e il pancarré, ottenendo un ripieno cremoso.

Farcite le sovracosce con il ripieno e richiudetele, legando gli involtini con lo spago da cucina.

Cuocetele in una padella (sempre la stessa) con l'aggiunta di un filo di olio e un altro spicchio di aglio: rosolatele per 2-3 minuti, girandole sempre, poi sfumate con uno spruzzo di vino bianco e cuocetele per 20 minuti.

Trasferitele in una pirofila, conservando il sugo di cottura e infornatele sotto il grill, per 5 minuti.

Riducete se necessario il sughetto di cottura del pollo.

Servite le sovracosce con il loro sughetto e accompagnatele con gli agretti rimasti.

**AGNELLO ALLE ERBE
CON TACCOLE, CIPOLLOTTI
E PATATE NOVELLE**

I consigli di Aprea: «Anziché una lunga cottura, preferirei un trattamento più breve. Farei una panatura alle erbe aromatiche, e accompagnerei con verdure spadellate».

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g patate novelle
250 g taccole – 50 g burro
8 lombatine di agnello – 6 cipollotti
2 fette di pane da tramezzini
senape – aglio – salvia – prezzemolo
maggiorana – rosmarino – timo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Lavate le patate e tagliatele a spicchietti, lasciandole con la buccia.

Rosolatele in una padella con un filo di olio, un rametto di rosmarino, uno spicchio di aglio e un goccio di acqua per circa 10 minuti.

Pulite i cipollotti e tagliate la parte tenera dei gambi a rondelle, i bulbi a metà. Aggiungeteli nella padella delle patate e cuocete per altri 5 minuti, quindi unite anche le taccole con mezzo bicchiere di acqua, e terminate la cottura tutto insieme in altri 10 minuti. Salate e pepate.

Frullate le fette di pane con le foglie di un ciuffo di erbe aromatiche miste. Passate il frullato al setaccio per ottenere una panatura verde e fine.

Sciogliete in una padella il burro con un filo di olio, profumandoli con rametti di maggiorana e timo.

Cuocetevi le lombatine rosolandole su entrambi i lati e irrorandole continuamente con il grasso di cottura, per circa 10 minuti.

Spennellate leggermente le lombatine con un po' di senape e passatele nella panatura aromatica.

Servite le lombatine con le verdure spadellate.



Aprea unisce la mela all'insalata che accompagna il tomino di Giulia Rota, per dare più freschezza.

**«TORTA» D'UOVO
SPECK E PISELLI**

I consigli di Aprea: «Farei una pasta brisée, poi un appareil di uova e panna, i piselli profumati con un po' di menta e lo speck. Una torta da condivisione e la chiamerei proprio torta, in italiano».

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE**PER LA BRISÉE**

150 g farina 00 – 100 g burro
75 g farina di grano saraceno
35 g acqua frizzante – sale

PER LA TORTA

200 g panna fresca
150 g piselli sgranati
130 g Speck Alto Adige Igp
100 g Parmigiano Reggiano Dop
4 uova – menta – sale

PER LA BRISÉE

Miscelate le due farine e impastatele con il burro freddo, a dadini, lavorando fino a ottenere un insieme sabbioso.

Unite l'acqua e una presa di sale e lavorate il composto fino a ottenere un panetto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per 30 minuti.

PER LA TORTA

Tagliate lo speck a dadini e rosolatelo in una padellina finché non si sarà ammorbidito e leggermente dorato. Toglietelo dalla padella e, nel grasso rilasciato, insaporite i piselli per 2 minuti. Aggiungete un mestolino di acqua e una foglia di menta e cuocete per 4-5 minuti.

Mescolate 4 uova in una ciotola, unite la panna, il parmigiano grattugiato, la metà dello speck e dei piselli e una presa di sale.

Stendete la brisée in uno strato di 4 mm di spessore e adagiatelo in uno stampo leggermente svasato (ø 22 cm), foderato con carta da forno. Livellate l'eccesso di pasta ai bordi e versate nella tortiera il composto di uova e panna.

Infornate la torta a 175 °C con un foglio di alluminio sopra, per circa 50 minuti, aggiungendo i piselli e lo speck rimasti negli ultimi 15 minuti di cottura.

Sfornate la torta, sformatela e servitela calda o tiepida.

Piattino del tomino
Brandani, posate
Sambonet.

FORMAGGI

COTOLETTE DI TOMINI CON MISTICANZA, MELE E FRUTTA SECCA



BITTO STAGIONATO, PANE ALLE NOCI E MIELE ALLA SENAPE

Piatto della torta
Villeroy & Boch,
piattino del bitto
Les Ottomans,
piastrelle verdi
Mosaic Factory.



TORTA DI FORMAGGI

COTOLETTE DI TOMINI CON MISTICANZA, MELE E FRUTTA SECCA

*I consigli di Aprea:
«Completerei la misticanza
con pinoli, uvetta, anacardi
e semi tostati e la condirei
con una vinaigrette preparata
con aceto di mele invece
che limone».*

Cuoca Giulia Rota
Impegno Medio
Tempo 40 minuti
più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

100 g olio extravergine di oliva
50 g insalata misticanza
40 g aceto di mele
10 g semi di girasole
10 g anacardi
10 g pinoli
2 tomini
1 uovo
1 mela verde
1 cucchiaino di senape
farina 00
pangrattato
olio di arachide
sale fino e in fiocchi

Passate i tomini nella farina, scuoteteli bene per eliminare l'eccesso quindi passateli nell'uovo sbattuto e nel pangrattato. Passateli poi nuovamente nell'uovo e nel pangrattato. Fateli riposare in frigorifero per 1 ora.

Tostate i semi di girasole, gli anacardi e i pinoli in una padellina, per 2-3 minuti. **Preparate** una vinaigrette frullando con un mixer a immersione l'olio extravergine con l'aceto, la senape e un pizzico di sale fino.

Friggete i tomini nell'olio di arachide, non troppo caldo, in modo da cuocerli per circa 2 minuti per lato: si ottiene così una doratura dell'esterno e una fusione del cuore.

Scolate i tomini su carta da cucina e salateli con il sale in fiocchi. Lasciateli riposare per 1 minuto, intanto che ultimate l'insalata.

Tagliate le «guance» della mela, lasciandole con la buccia, riducetele a fettine e unitele all'insalata, insieme con i semi e la frutta secca tostati, e condite con la vinaigrette.

Servite i tomini accompagnandoli con l'insalata.

BITTO STAGIONATO, PANE ALLE NOCI E MIELE ALLA SENAPE

Cuoca Giulia Rota
Impegno Facile
Tempo 1 ora più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL PANE ALLE NOCI
375 g farina 00
10 g lievito di birra fresco – 7 g sale
1 cucchiaino di miele di castagno
100 g gherigli di noce
PER IL TAGLIERE
250 g bitto stagionato
100 g miele acacia – 25 g senape

PER IL PANE ALLE NOCI

Mescolate la farina con il lievito di birra sbriciolato, il sale, il miele e 280 g di acqua tiepida, fino ad amalgamare tra loro gli ingredienti.

Aggiungete le noci spezzettate e lavorate ancora un po' il composto, finché non si stacca dalle pareti.

Trasferitevi su un piano infarinato e terminate la lavorazione dell'impasto, rendendolo omogeneo.

Dividetelo in 4 filoncini allungati e disponeteli su una teglia foderata con carta da forno. Lasciateli lievitare per circa 30 minuti, quindi cuoceteli nel forno ventilato a 200 °C per circa 30 minuti.

PER IL TAGLIERE

Private il formaggio della crosta e tagliatelo a pezzetti.

Mescolate il miele di acacia con la senape.

Servite il formaggio con il miele e il pane alle noci.

TORTA DI FORMAGGI

I consigli di Aprea:

*«All'interno metterei sia fontina
sia gorgonzola, anziché uno solo
dei due, per dare più ricchezza».*

Cuoca Giulia Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 30 minuti
di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

250 g mascarpone
230 g pasta brisée stesa tonda
100 g panna fresca

100 g latte – 50 g fontina
50 g gorgonzola piccante
2 caprini – 1 uovo
Parmigiano Reggiano Dop
pecorino grattugiato
pepe rosa – timo – origano
maggiorana – menta
basilico – burro
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Ungete con un po' di burro uno stampo da crostata (ø 22 cm) e foderatelo con la brisée, pareggiando l'eccesso di pasta ai bordi con un coltellino.

Sbattete l'uovo con la panna, il latte, sale e pepe, 1 cucchiaino di parmigiano grattugiato e 1 cucchiaino di pecorino.

Versate il composto nella torta, quindi tagliate la fontina e il gorgonzola a cubetti e distribuiteli nella torta.

Informatela a 170 °C per circa 30 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare.

Lavorate il mascarpone con sale, un filo di olio e qualche grano di pepe rosa schiacciato.

Spatolatelo sulla torta e completate con il caprino tagliato a rondelle.

Guarnite la torta con le erbe aromatiche fresche e servitela.



**Sgombro laccato al miele, yogurt
e pak choi** pag. 80 • **Strudel di pasta
matta e verdure primaverili** pag. 84

Abbinare un bianco fresco e leggermente aromatico, come il **Sicilia Grillo Acacia 2023** di Cantine Colosi che, dopo un breve affinamento in legno di acacia, è profumato, fragrante e rotondo. Ci piace anche per la sua capacità di evolvere nel tempo e per l'eccellente rapporto tra la qualità e il prezzo. **10 euro, cantinecolosi.it**

**Sovracosce di pollo ripiene
con agretti** pag. 88

Le carni bianche stanno bene con vini rossi leggiadri e succosi, come il **Chianti Classico 2022** di L'Erta di Radda, piccola cantina biologica che produce vini molto territoriali. Questo è fresco, con intriganti profumi di erbe aromatiche e mirtillo. **22 euro, ertadiradda.it**

DOLCI



GRATIN DI FRAGOLE



SANDWICH DI COLOMBA CON RICOTTA E ARANCIA



DOLCE NUVOLE CON CARAMELLO E PASSION FRUIT

GRATIN DI FRAGOLE

Cuoca Giulia Rota
Impegno Medio
Tempo 50 minuti più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 g fragole
 125 g zucchero più un po'
 100 g succo di limone
 60 g panna fresca
 25 g farina
 8 g gelatina alimentare in fogli
 3 uova – kefir

Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda.

Sciogliete 100 g di zucchero in una casseruola e portatelo lentamente a 118 °C.

Scaldare in una casseruola la panna con il succo di limone.

Sbattete i tuorli delle uova in una ciotola, insieme con la farina e 25 g di zucchero.

Versatevi sopra la panna al limone, riportate il composto sul fuoco e cuocete per 5 minuti.

Cominciate intanto a montare gli albumi nella planetaria, versandovi lo sciroppo di zucchero caldo, a filo.

Spegnete la crema al limone e scioglietevi la gelatina strizzata.

Mescolate tra loro la crema al limone e gli albumi montati, prima che la gelatina nella crema cominci a «tirare», mescolando con una spatola dal basso verso l'alto, per non smontare la meringa.

Disponete parte delle fragole tagliate a spicchi sul fondo di uno stampo in ceramica (ø 22-24 cm) e versatevi sopra il composto di creme. Lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti.

Cospargete in superficie con zucchero semolato e con altri spicchietti di fragola e cuocete in forno sotto il grill a 210 °C per 10 minuti, fino a doratura.

Sfornatelo e servitelo accompagnandolo con kefir a piacere.

SANDWICH DI COLOMBA CON RICOTTA E ARANCIA

I consigli di Aprea: «Oltre all'arancia, aggiungerei un po' di marmellata di arancia amara, per attenuare la dolcezza del mascarpone. In alternativa si potrebbe utilizzare una confettura di more, oppure mirtilli cotti con miele e aceto balsamico, o un chutney».

Cuoca Giulia Rota
Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

2 fette di colomba tagliate nella parte centrale
 250 g ricotta
 100 g marmellata di arancia amara
 1 arancia
 zucchero

Grigliate su una piastra calda le due fette di colomba.

Lavorate la ricotta con un cucchiaino di zucchero e la scorza grattugiata di mezza arancia.

Sbucciate a vivo l'arancia e ricavate gli spicchi.

Tagliate a metà le fette tostate e disponete su due mezze fette la ricotta lavorata, poi la marmellata di arancia, quindi gli spicchi. Chiudete con le altre fette e servite.

DOLCE NUVOLA CON CARMELLO E PASSION FRUIT

Cuoca Giulia Rota
Impegno Medio
Tempo 2 ore e 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

400 g zucchero
 250 g albume
 50 g mandorle
 6 frutti della passione
 limone

Sciogliete 150 g di zucchero in una casseruola e cuocetelo finché non si caramella (7-8 minuti).

Montate l'albume con la scorza grattugiata di mezzo limone e, quando comincia a diventare schiumoso, aggiungetevi 250 g di zucchero. Continuate a montare fino a ottenere una meringa soda e lucida.

Versate il caramello in 8 stampini, distribuendolo bene sul fondo.

Riempiteli poi con la meringa, con l'aiuto di una spatola.

Infornate il dolce a bagnomaria a 160 °C (l'acqua deve arrivare a circa metà degli stampi), per circa 1 ora e 30 minuti.

Tostate le mandorle e spezzettatele grossolanamente.

Pulite i frutti della passione ricavando la polpa.

Sfornate le nuvole e capovolgete gli stampi, in modo da far colare il caramello sui dolci.

Completatelo con la polpa del frutto della passione e servitelo.



Agnello alle erbe con taccole, cipollotti e patate novelle pag. 88

Serve un rosso, ma perché si accordi anche con le verdure primaverili, sceglietene uno leggiadro e poco tannico, come un Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese affinato in acciaio. Il **Terrazze Alte 2023** di Tenuta Mazzolino è tipico, con profumi di lampone, melagrana e arancia sanguinella. Servitelo fresco, sui 15 °C. **28 euro, tenuta-mazzolino.com**

Bitto stagionato, pane alle noci e miele alla senape pag. 92 + **Dolce nuvola con caramello e passion fruit** pag. 96

Con i formaggi stagionati stanno bene i vini passiti persistenti, che sappiano coniugare dolcezza e acidità. Il **Rigoletto 2020** di Zenato, prodotto con uve appassite di trebbiano di Lugana, ha profumi di frutta estiva, spezie e miele che ben si accordano anche al dolce nuvola. **17 euro, zenato.it**

Gratin di fragole pag. 96

Scegliete un vino dolce, fragrante e leggero, che non sovrasti il gusto delicato delle fragole. Un grande compagno di questo frutto primaverile è lo spumeggiante **Brachetto d'Acqui 2024** di Braida: è morbido, aromatico e con un grado alcolico contenuto. Anche al super. **12 euro, braida.it**

Sandwich di colomba con ricotta e arancia pag. 96

Ci piace l'abbinamento con il **Colli Euganei Fior d'Arancio Passito Alpinae 2020** di Vignalta, con profumi che ricordano quelli della frutta secca e dell'arancia: dopo un appassimento di tre mesi dell'uva moscato giallo, il vino affina in botti di rovere francese per un anno, acquisendo un profilo morbido e speziato. **26 euro, vignalta.it**

BIOLOGICO REGIONALE SULLA TUA TAVOLA



Scopri le nostre
gustose ricette!



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.



Cofinanziato
dall'Unione europea

PIÙ **BIOLOGICO REGIONALE** IN EUROPA



UN PIATTO TRE CHEF

CAPONATA

COME NON L'AVETE MAI VISTA



*Dalle alghe al daikon, dalla cottura sottovuoto alla griglia rovente.
Un classico della cucina siciliana splende in tre versioni d'autore*

RICETTE **RENÉ REDZEPI, ALBERTO LANDGRAF, ALAIN DUCASSE ED EMMANUEL PILON**
TESTI **ANDREA PETRINI, FOTO MARTIN KAUFMANN, VINCENT FERRANÉ, ANTHONY LANNERETONNE**

La verità non è mai unica ma sempre multipla. La prova: chiedete a tre grandi cuochi, membri del gruppo di chef d'avanguardia GELINAZI!, la loro personale interpretazione d'una caponata, piatto emblematico del repertorio italiano, e otterrete tre radicali variazioni. Delle riscritture, vere ri-creazioni ex novo che in apparenza poco hanno in comune con la ricetta originale. Ma il remix, la destrutturazione e la caleidoscopica ricomposizione d'una ricetta, il più possibile "rovesciata come un guanto", fa parte del DNA di GELINAZI!, collettivo di cuochi senza frontiere. Che dal 2005 ne ha fatto la sua specificità espressiva. Abbiamo invitato tre personalità tanto dissimili, da sempre in prima linea della congrega (avremmo potuto sollecitare Bottura, Camanini, Antonia Klugmann come pure David Chang, Narisawa, Virgilio Martinez o Ana Roš, ma sarà per un'altra volta), a giocare immaginando per noi un prototipo 2.0 della caponata.



Andrea Petrini

Giornalista, scrittore, food curator, direttore artistico di festival e, quando non scrive per *La Cucina Italiana* o collabora per delle riviste in Francia, Austria, Germania, USA o Corea del Sud, Andrea Petrini è il full time Road Manager del gruppo di chef d'avanguardia GELINAZI!

RENÉ REDZEPI

Caponata, una parola che evoca immediatamente i sapori del Sud profondo. I colori della Sicilia, con pomodori, melanzane, cipolle, sedano nonché capperi, pinoli, uva secca e olive verdi, tutti insieme appassionatamente, dialoganti con quella punta d'acidità che ne fa un piatto a parte. Niente a che vedere con la ben meno sapida e affastellata versione gallica, la ratatouille. Dalla Sicilia alla Danimarca c'è, come dire, di mezzo un mondo.

Ma ha ragione René Redzepi, il condottiere del Noma, storico avamposto della rivoluzione nordica in cucina, quando con intuito e capacità riflessiva va a sviluppare nella sua caponata delle forti note marine. Che fanno parte della sua storia. «A quanto pare, nei tempi antichi, in Sicilia come pure in Tunisia dove era altrettanto popolare, del pesce era incorporato nella preparazione», dice lo chef quarantenne che ne sa una più del diavolo. Se melanzane e pomodori non fanno parte del lessico quotidiano

della cucina danese, il visionario delle fermentazioni immagina per noi, incuriosito dalla vivacità acetata, un remake dove alghe e frutti di mare delle fredde acque scandinave tessono un fitto dialogo col garum di gamberetti. La Danimarca fa l'occhiolino al Giappone via dei dashi infusi a freddo e del rafano fresco. Un esercizio da scavezzacollo, totalmente coerente: «Sin dall'inizio il punto di partenza della cucina nordica fu la scommessa di utilizzare solo prodotti locali. Sulle nostre coste di alghe se ne trovano a bizzeffe, varietà su varietà. Farne l'ingrediente principale d'una caponata dagli avvincenti sapori marini sembrò a tutti noi qualcosa di naturale. Anche per la logica della sostenibilità». Non avesse deciso di chiudere il Noma alla fine dell'anno, dopo più di due decenni di successo, avremmo probabilmente potuto ritrovare questa redzepiana caponata all'interno del menù invernale «Ocean», a tutto pesce, crostacei, alghe e frutti di mare...



René Redzepi

È da 21 anni lo chef del Noma di Copenhagen, tavola capofila del movimento internazionale della nuova cucina nordica. Un'ondata «vichinga» che con la sua attenzione portata al locale, ai prodotti raccolti in foresta o ai margini dei sentieri, alle lunghe fermentazioni, alle millenarie influenze della cucina giapponese, per l'essenzialità del gusto, ha cambiato definitivamente il corso del mondo. Nella storia della gastronomia c'è un prima e un dopo il Noma.

La ricetta

«Cuocete 1 kg di cozze e 200 ml di vino bianco per 20 minuti a tegame coperto. Raffreddate, filtrate questo brodetto e conservate in frigo. Frullate molto finemente la stessa quantità di code di gamberetti e di dashi per 5 minuti, poi mettete sottovuoto e cuocete per 45 minuti a 100 °C. Filtrate e riducete in padella fino a ottenere una consistenza quasi solida. Raccogliete le alghe kelp (*Saccharina latissima*) in un sacchetto da sottovuoto con succo di limone e coprite con il brodo di cozze. Cuocete in forno per 2 ore a 100 °C. Raffreddate le alghe, poi tagliatele a pezzetti e tenete da parte anche il liquido. Ripetete le stesse operazioni con della lattuga marina (*Ulva lactuca*) e lasciate in infusione per almeno 6 ore. Idratate delle alghe rosse dulci (*Palmaria palmata*) con il brodetto di cozze per 5 minuti. Grattugiate del rafano fresco e condite con dell'olio. Fate una salsa mescolando 30 g di riduzione di gamberetti, 15 g di garum di gamberetti, 40 ml di brodo di gamberetti e 100 ml d'olio di koji d'orzo. Distribuite nei piatti alcune foglie di *Mertensia maritima*, un paio di queste conditele con l'olio al rafano, tre spruzzatine di aceto di pino e avvolgetele nelle foglie di dulce. Aggiungete tutte le altre alghe, spruzzate con aceto di pino. condite con la crema di gamberetti e completate con il liquido di cottura delle kelp. Servite subito».

Le tre ricette dettagliate anche su lacucinaitaliana.it

Alain Ducasse

Al Louis XV di Monaco, al Meurice parigino o nell'hôtel particulier della Maison Baccarat, nel cuore della capitale francese, Alain Ducasse esplora in modo radicale una cucina etica e rispettosa della natura. A tendenza vegetale, la naturalità ducassiana fa dell'altissima gastronomia un vettore d'umanesimo che il grande chef distilla nei suoi ristoranti in tutto il resto del mondo. Un maître-à-penser per niente saggio, un veterano con la grinta d'un ventenne.



**ALAIN DUCASSE
ED EMMANUEL PILON**
35 anni, la silhouette longilinea dell'atleta maratoneta, Emmanuel Pilon, nativo di Lione dove incominciò a frequentare le cucine stellate di Christian Têtedoie, è un veterano ducassiano della riflessione sulla Naturalità.

Emmanuel Pilon: «Ho avuto la fortuna d'essere nel posto giusto al momento giusto. Quando dopo un primo approccio all'universo del Louis XV nel 2009, Monsieur Ducasse mi propose un giorno di spalleggiare Romain Meder al Plaza Athénée a Parigi. Fu un momento importantissimo: non si era mai visto un ristorante tre stelle togliere la carne dalla carta per concentrarsi unicamente sulle verdure e i cereali, pesce e frutti di mare. Ma andò che non fummo capiti dai più».

Alain Ducasse: «Quando coniammo il concetto di Naturalità, avevamo come minimo dieci anni d'anticipo sugli altri. Il mondo dell'alta gastronomia deve mettersi al passo con i tempi. Più leggera, meno proteica, la cucina deve rispettare le stagioni, abolire vecchie frontiere tra prodotti nobili e no. Quando vedo tanti chef armarsi di pinzette per deporre fiori e foglioline sui

loro piatti, facendo solo della mera decorazione, mi dico che della Naturalità hanno capito poco o niente. Ci vuole tecnica, una conoscenza perfetta delle cotture, delle temperature, tanta radicalità e spirito di contraddizione!».

Emmanuel, la tua cucina è assai complessa, gioca su differenti fronti contemporaneamente...

Emmanuel Pilon: «È una cucina d'avanguardia ma basata sul prodotto. Non deve mai stancare il palato, ogni boccone deve essere differente. C'è il dolce, c'è l'amaro, ci sono le spezie. Io ero al Plaza quando avvenne nel 2015 lo Shuffle di GELINAZI e Monsieur Ducasse andò in Italia a cucinare da Riccardo Camanini mentre da noi sbarcò sui fornelli, in diretta dalla Thailandia, David Thompson con la sua cucina super piccante. Dovette temperare gli ardori, adeguandosi un pochino alla nostra clientela. Se nei miei piatti si notano delle influenze extraeuropee, talvolta pure nordafricane, l'uso di agrumi, i peperoncini jalapeños nella caponata, vengono dal mio studio sulle spezie che iniziò proprio grazie a Romain Meder. Ogni volta che tornava da Doha, dove gestivamo un ristorante, condivideva con me tecniche e sapori appresi sul luogo. Per uno chef, gli studi, come gli esami, non devono finire mai».

La ricetta

«Spellate 3 peperoni rossi e 3 gialli, essiccateli, poi tagliateli a listerelle. Fate un pesto con 50 g di foglie di basilico e 50 g di foglie di sedano, succo di limone e con 50 g di olio d'oliva. Arrostiti a fuoco vivo nell'olio 4 melanzane, 1 peperone rosso, 1 giallo, 1 cipolla rossa e 5 gambi di sedano tutto tagliato a pezzetti; incorporate 200 g di passata di pomodoro e 10 g di concentrato, 5 spicchi d'aglio, pepe bianco, 5 peperoncini jalapeños, 3 bastoncini di finocchio essiccato. Bagnate con 500 g di brodo vegetale, 200 g di olio d'oliva, 250 g di vino di capperi, 250 g d'acqua di melanzane bruciate, 100 g d'estrazione di peperone. Trasferite in forno per 2 ore a 120 °C. Filtrate, riducete il liquido e conservate il ragù. Reidratate le tagliatelle di peperoni con il succo appena filtrato. Unite 10 g di capperi sbriciolati, 2-3 foglie di capperi sott'olio a fettine e 20 g di uvetta reidratata in aceto balsamico bianco. Disponete il ragù nei piatti sul pesto, completate con pinoli di cedro tostiti e olive taggiasche essiccate».



PRENOTA LA
TUA ESPERIENZA
IN CANTINA

FOSSMARAI.COM

C&A.T. AGENCY

SEI QUI.

FOSSMARAI®
SPUMANTI
VALDOBBIADENE

LUOGHI, SPUMANTI, EMOZIONI.

BEVI RESPONSABILMENTE



ALBERTO LANDGRAF

Se una notte d'inverno un viaggiatore. È il titolo d'un romanzo capitale dello scrittore Italo Calvino. A giusto titolo, non di notte, bensì di giorno, dal suo Brasile natale in pellegrinaggio sul suolo francese proprio nel bel mezzo del grande freddo invernale, Alberto Landgraf ci appare solare e colmo di gioia.

Come mai?

«In Brasile, e in particolare a Rio de Janeiro dove ho aperto nel 2018 il mio ristorante Oteque, non ci sono stagioni. A parte due settimane a giugno, quando la temperatura scende intorno ai 22 gradi, è estate 365 giorni all'anno. Allora la stagionalità dei prodotti è una chimera: pomodori, melanzane e peperoni li trovi sempre uguali, senza vere differenze gustative, a gennaio come ad agosto. Ho lavorato per anni in Inghilterra, da Gordon Ramsay e Tom Aikens. Approfittare d'un viaggio nel Vecchio Continente mi permette di rifrequentare i mercati di frutta e verdura dei piccoli produttori indipendenti. Ritrovando quella stagionalità che a Rio mi manca».

Ben venga per lui l'invernale penuria, si aggira tra le bancarelle con la curiosità sorridente, sinonimo di golosità, che mai avremmo immaginato tuber e legumi sarebbero stati in grado di suscitare. «Quando pensi alla caponata immediatamente pensi a qualcosa di fresco per l'estate. Visto che siamo in inverno, facciamo uno sperimento, osiamo una cosa mai vista altrove: una "Winter Roots Caponata". Sarà una prima volta anche per me. Sottraendo tutti i prodotti che costituiscono la versione tradizionale, voglio fare della mia caponata una sorta di giardino d'inverno».

In che senso?

«Un paesaggio di tuber, patate, sedano rapa, cavoletti di Bruxelles e cavolo riccio, cotti e ricomposti a piacimento come una natura morta. In senso figurato e letterale. Anche quando gli orti e la natura in letargo aspettano la primavera, quel poco che l'inverno può dare – in realtà è tanto – lo si può utilizzare per creare senza remore delle cose interessanti. Less is more o no?».

La ricetta

«Affettate grossolanamente e fate saltare nell'olio di oliva 200 g di sedano rapa, di pastinaca, di patate dolci nonché di piccole patate tagliate a metà, dei ravanelli anguria e ravanelli viola (due varietà di daikon con polpa colorata), 8 cavoletti di Bruxelles tagliati a metà. Aggiungete sale e pepe a volontà. Grigliate delicatamente tutti gli ingredienti su delle braci non fiammeggianti ma sino a ottenere un'apparenza bruciata. Grigliate rapidamente anche delle foglie intere di cavolo riccio verde e viola così da renderle ben croccanti. Passate sulla griglia anche delle fette di limone che serviranno per la presentazione del piatto. Disponete tutti gli ingredienti grigliati in un piatto di portata, aggiungete sopra le foglie di cavolo croccanti e condite con il succo e le fette dei limoni cotti sulla brace».

**Alberto Landgraf**

Formato a Londra da Gordon Ramsay e Tom Aikens all'epoca del Modern British, di ritorno in Brasile stravinse tutti gli onori, comprese due stelle Michelin. La cucina d'Oteque a Rio va all'essenziale, con sapori netti, complessi, tra amaro, acidità e salinità, dei menù a misura umana, attenti all'eccellenza del prodotto, frutti di mare, pesce, verdure essenzialmente. Senza mai sforzare lo storytelling.

LA CUCINA
ITALIANA

PER SERENA WINES 1881



Le case coloniche di Tenuta Ville d'Arfanta sono circondate dal meraviglioso paesaggio delle colline di Conegliano e Valdobbiadene, tutelate dall'Unesco. Sotto, il Prosecco Superiore Docg Extra Brut Millesimato, da stappare per un aperitivo o da abbinare ad antipasti e primi di pesce.

UN PATRIMONIO DA ASSAPORARE

Situata a Conegliano, nel cuore del territorio del Prosecco Superiore, tutelato come Patrimonio dell'Umanità, Serena Wines 1881 è una realtà familiare fondata quasi 145 anni fa dal nobile Pietro Serena e oggi guidata dalla quinta generazione. Dopo il suo ingresso in azienda, Luca Serena ha dato un forte impulso allo sviluppo del marchio, alle esportazioni, che oggi raggiungono 60 Paesi, e all'ospitalità, divenuta un vero e proprio fiore all'occhiello del brand. Il forte legame con il territorio è testimoniato dal rispetto della terra e della tradizione, coniugato a una visione rivolta al futuro e alla sostenibilità, che ha portato di recente anche alla certificazione Equalitas. Il modo migliore per scoprire questo angolo di Veneto, celebre nel mondo per la produzione



di bollicine, è con un soggiorno alla Tenuta Ville d'Arfanta, che offre visite guidate, tour enogastronomici e la possibilità di dimorare in quattro eleganti suite in stile rustico, inaugurate qualche mese fa. Circondati da un panorama mozzafiato, tra vigne e colline, si possono assaggiare i vini della tenuta e degli altri marchi di Serena Wines 1881 in abbinamento a prodotti gastronomici locali, gustare aperitivi al tramonto, rilassarsi con un picnic in vigna ed esplorare i dintorni a bordo di bici elettriche. Tra i vini di Tenuta Ville d'Arfanta sono da non perdere il Conegliano Valdobbiadene Docg Brut ed Extra Brut, entrambi millesimati, perfetti da stappare per un brindisi, ma anche per accompagnare antipasti e piatti di pesce della tradizione veneta.

VILLEDARFANTA.IT

ARROSTO DI CONIGLIO
ARROTOLATO
CON PANCETTA E FAVE

CHE BUONA QUESTA PASQUA!

*Lasagne, torta pasqualina, coniglio, pastiera
e un dolce lievitato non possono mancare a tavola: noi li abbiamo
interpretati per renderli più fantasiosi e contemporanei*

RICETTE **WALTER PEDRAZZI**, TESTI **LAURA FORTI**, FOTO **MAURIZIO CAMAGNA**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Vassoio dell'arrosto **Villeroy & Boch**, piatti con decoro verde **Brandani**, calice verde e legatovagliolo **Casariello**, posate **Sambonet**, tovaglie **Borgo delle Tovaglie**.

«PASQUALINA»
DI PASTA FILLO,
CARCIOFI E PECORINO

Pirofila della lasagna **Staub**,
piatti con decoro verde e piattino
con ortensia **Brandani**, ciotolina
con bordo giallo e fiori delle
uova colorate e piattini bianchi
Villeroy & Boch, calice verde
e legatovagliolo **Casarialto**,
posate **Sambonet**,
tovaglie e tovaglioli
Borgo delle Tovaglie.

**LASAGNETTE
VERDI CON BIETOLE
E RAGÙ DI POLLO**



**CROSTATA CHIUSA
DI RICOTTA**



**BRIOCHE FARCITA
ALLE MANDORLE
E PISTACCHI**



WALTER PEDRAZZI

Cuoco, insegnante, per anni ideatore delle nostre ricette, è un grande conoscitore della gastronomia italiana. È anche un instancabile e curioso sperimentatore, sempre aperto ad accogliere nuove suggestioni. Come la fillo nella torta pasqualina, con carciofi e uovo morbido all'interno.

ARROSTO DI CONIGLIO ARROTOLATO CON PANCETTA E FAVE

Impegno Per esperti

Tempo 1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1 coniglio pulito

350 g patate novelle

280 g fave sgranate

150 g pancetta tesa dolce

2 fette di pane per tramezzini

2 gambi di sedano – 2 carote

2 cipollotti – 1 uovo – maggiorana

erba cipollina – pecorino grattugiato

vino bianco – aceto – latte

olio extravergine di oliva

sale – pepe

Staccate la testa e la parte delle cosce dal coniglio. Disossatelo togliendo

la spina dorsale e ottenendo i due lombi che comprendono anche la pancia.

Disossate le cosce e tritate la polpa insieme al pane ammorbidente in un po' di latte, sale e pepe, l'uovo e un po' di maggiorana ed erba cipollina tritate.

Sbollentate le fave in acqua bollente per 2 minuti, scolatele e sbucciatele.

Frullatele poi con un mixer a immersione, con 2 cucchiaini di pecorino e 1 cucchiaino di acqua, e passate il risultato al setaccio, ottenendo una crema.

Disponete su un foglio di carta da forno bagnato e strizzato le fettine di pancetta una accanto all'altra, leggermente sovrapposte, in due file, in modo da foderare una superficie grande quanto una teglia da forno.

Spalmate nella parte centrale del rettangolo la crema di fave.

Adagiate la parte più larga del

coniglio disossato sul piano di lavoro e disponete al centro il ripieno di carne tritata; coprite con l'altra parte di coniglio, recuperando i pezzettini di carne risultati dall'operazione del disosso. Chiudete a rotolo e trasferitevi sopra la crema di fave.

Arrotolate il coniglio nella pancetta, aiutandovi con la carta da forno, e formate un cilindro regolare, lasciandolo avvolto nella carta.

Chiudete bene la pancetta alle estremità, poi chiudete la carta da forno, prima coprendo le estremità del rotolo e poi avvolgendolo tutto.

Legatelo con lo spago da cucina in tre punti, per tenerlo chiuso e in forma, appoggiatelo in una pirofila e spennellatelo con olio.

Tagliate intanto i sedani, le carote e i cipollotti a pezzetti e metteteli in una pirofila, con 3-4 cucchiaini di olio e un po' di sale. Infornate insieme il coniglio e le verdure, a 180 °C.

Sfumate il coniglio con mezzo bicchiere di vino dopo 50 minuti di cottura, e cuocete ancora per 10 minuti, per un totale di 1 ora.

Lavate intanto le patate novelle e tagliatele a spicchi; cuocetele per 10 minuti in acqua bollente acidulata con 1 cucchiaino di aceto.

Scolatele e aggiungetele alle verdure in cottura nel forno, dopo 20 minuti di cottura, e cuocetele ancora per altri 40 minuti circa, per 1 ora in totale.

Sfornate il coniglio, lasciate riposare per 10 minuti. Intanto restringete un po' in padella il sugo di cottura.

Sfornate anche le verdure e servitele insieme al coniglio, irrorando tutto con il sugo di cottura.

«PASQUALINA» DI PASTA FILLO, CARCIOFI E PECORINO

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 15 minuti
più 15 minuti di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

150 g pecorino fresco
60 g Parmigiano Reggiano Dop
6 carciofi – 5 uova
3 spicchi di aglio
1 piccolo porro
1 confezione di pasta fillo
vino bianco – maggiorana

prezzemolo – limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pulite i carciofi togliendo i gambi; tagliateli a metà e togliete la barbina interna. Tagliateli a fettine.

Pulite il porro e tagliatelo a mezze rondelle, lavatelo e scolatelo.

Mettete il porro e 2 spicchi di aglio schiacciato in una casseruola, aggiungete i carciofi, il succo di mezzo limone, uno spruzzo di vino bianco e un filo di olio. Cuoceteli con il coperchio a fuoco medio, mescolando ogni tanto, per circa 10 minuti, spegnete ed eliminate l'aglio.

Tritate insieme un piccolo spicchio di aglio con un ciuffetto di prezzemolo e qualche foglia di maggiorana.

Arrostite i carciofi lessati in una padella larga con 4-5 cucchiaini di olio caldo, per 3 minuti a fuoco vivo, poi salate e pepate, unite il trito aromatico e mescolate. Lasciate intiepidire.

Rompete le uova direttamente in una padella con un filo di olio e cuocetele strapazzandole grossolanamente per 1 minuto: devono rimanere molto cremose, senza completare la cottura.

Foderate con la carta da forno uno stampo da 20 cm di diametro, leggermente svasato, facendola aderire con un filo di olio. Ungetela anche sopra, spennellando bene sia il fondo sia i bordi sempre con un filo di olio.

Disponete 3 fogli di pasta fillo nello stampo, coprendo il fondo e lasciandoli sbordare. Riempite con un terzo dei carciofi, un terzo del pecorino grattugiato, un terzo del parmigiano grattugiato e un terzo delle uova strapazzate.

Disponete sul ripieno un foglio di fillo piegato a metà, cercando di coprire bene tutta la superficie. Fate poi un altro strato e quindi un terzo con i carciofi, il pecorino, il parmigiano e le uova: alla fine, ripiegate l'eccedenza della pasta, coprendo tutta la superficie della torta.

Spennellate in superficie con un po' di olio, cospargete con un po' di pepe macinato di fresco e infornate a 250 °C per 5-6 minuti. Coprite poi con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato e abbassate il forno a 170 °C.

Cuocete per altri 25 minuti circa e sfornatela. Sformatela e lasciatela raffreddare prima di mangiarla.

LASAGNETTE VERDI CON BIETOLE E RAGÙ DI POLLO

Impegno Medio

Tempo 2 ore più 40 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

700 g polpa di coscia di pollo
500 g latte
400 g bietole pulite
230 g farina 00
200 g semola di grano duro
130 g Parmigiano Reggiano
60 g pecorino grattugiato
30 g burro – 2 albumi
1 cipolla – 1 carota
1 gambo di sedano
salvia – timo
brodo vegetale – vino bianco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tritate il pollo nel mixer azionando l'elettrodomestico in modo discontinuo, a scatti.

Mondate sedano, carota e cipolla e tritateli. Soffriggeteli in una casseruola con un filo di olio, poi aggiungete il pollo tritato e cuocetelo mescolando per 3 minuti.

Unite una cucchiata di trito aromatico di salvia e timo, salate e pepate, bagnate con 2 dita di vino bianco e coprite a filo con brodo vegetale.

Portate a bollore, quindi chiudete con un coperchio e cuocete a fuoco minimo per 35-40 minuti.

Sbollentate intanto le bietole in acqua bollente non salata, per 1 minuto dalla ripresa del bollore. Scolatele.

Frullatene 70 g con 1 cucchiaino di acqua, poi passate al setaccio, ottenendo una crema verde.

Impastate 200 g di farina, 200 g di semola, gli albumi, la crema di bietole e circa 140 g di acqua. Lavorate il composto fino a ottenere un panetto liscio; avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per 30 minuti.

Saltate in padella le bietole rimaste, con una nocetta di burro e un pizzico di sale.

Stendete poi la pasta in sfoglie di 2 mm circa e tagliatele in strisce irregolari lunghe circa 10-12 cm e larghe 4-5 cm.

Mettete 30 g di burro in una piccola casseruola

→

e unitevi 30 g di farina; cuocete per 3 minuti, poi unite il latte. Mescolate e cuocete per 4-6 minuti, ottenendo una besciamella.

Lessate le lasagnette in acqua bollente salata e scolatele.

Raccoglietele in una ciotola e conditele con quasi tutta la besciamella e buona parte del ragù.

Disponete poi le lasagne condite in una pirofila e completatele con qualche cucchiaino di parmigiano e di pecorino grattugiati, il ragù, le bietole e la besciamella rimaste.

Cospargete con qualche fiocchetto di burro e infornate a 180 °C per circa 40 minuti.

Lasciatela riposare per 10 minuti prima di servirla.

CROSTATA CHIUSA DI RICOTTA

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 15 minuti

più 13 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER IL RIPIENO

500 g ricotta di pecora

150 g zucchero semolato

½ baccello di vaniglia

½ limone

PER LA FROLLA

300 g farina 00

200 g burro

180 g zucchero

100 g mandorle tostate

4 tuorli

½ baccello di vaniglia – sale

PER COMPLETARE

70 g cioccolato fondente

pistacchi sgusciati

1 tuorlo – zucchero semolato

PER IL RIPIENO

Stemperate la ricotta in una ciotola con lo zucchero, i semi della vaniglia, la scorza grattugiata del limone e mescolate. Lasciate riposare in frigorifero per 12 ore.

PER LA FROLLA

Sabbiate la farina con il burro.

Tostate le mandorle in padella, lasciatele raffreddare, poi frullatele con metà dello zucchero.

Impastate la farina 00 con il burro, poi unite la farina di mandorle e lo zucchero mescolato con i semi della vaniglia, quindi aggiungete

i tuorli, un pizzico di sale e circa 60 g di acqua.

Lavorate fino a ottenere un composto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per 2 ore.

PER COMPLETARE

Stendete $\frac{2}{3}$ della frolla in uno strato di circa 0,5 cm e adagiatelo in uno stampo da crostata, leggermente svasato (ø 20 cm). Rifilate ai bordi con un coltellino e bucherellate il fondo con una forchetta.

Distribuite sul fondo della torta il cioccolato fondente tritato grossolanamente.

Montate la ricotta riposata con la frusta finché non diventa cremosa, quindi mettetela nella tortiera.

Distribuite sulla superficie 2 cucchiaini di pistacchi sgusciati, quindi stendete la frolla rimasta e adagiatela sulla ricotta, a chiudere la crostata.

Spennellate la frolla in superficie con un tuorlo sbattuto, poi praticate qualche foro con una forchetta, creando una decorazione a strisce.

Spolverizzate con zucchero sulla parte non bucherellata e infornate la crostata a 160 °C per circa 45 minuti.

Sfornatela e lasciatela intiepidire prima di sfornarla. Mangiatela fredda.

BRIOCHE FARCITA ALLE MANDORLE E PISTACCHI

Impegno Per esperti

Tempo 1 ora e 30 minuti

più 3 ore e 30 minuti di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

PER LA BRIOCHE

250 g farina 0

250 g farina Manitoba

150 g latte

100 g burro

25 g zucchero

20 g lievito di birra fresco

12 g sale – 4 tuorli

PER LA FARCITURA

240 g zucchero a velo

175 g farina di mandorle

175 g pistacchi sgusciati

50 g burro

50 g amido di mais

10 g miele di acacia

2 uova

vaniglia – limone

zucchero semolato

PER COMPLETARE

1 tuorlo

scorze di arancia sciroppate
farina – zucchero in granella

PER LA BRIOCHE

Raccogliete in una ciotola la farina 0, 150 g di acqua, il latte e il lievito sbriciolato; amalgamate gli ingredienti con una frusta e lasciate lievitare coperto per 3 ore a temperatura ambiente.

Riprendete l'impasto e unitevi la farina Manitoba, lo zucchero, il sale, i tuorli e il burro. Lavorate il composto nella planetaria con il gancio, finché non comincia a incordare, staccandosi bene dalle pareti. Lasciatelo riposare per 15 minuti quindi terminate di impastarlo su un piano infarinato, poi lasciatelo rilassare per 30 minuti.

PER LA FARCITURA

Frullate i pistacchi con un cucchiaino di zucchero semolato fino a ottenere una farina; mescolatela con la farina di mandorle e lo zucchero a velo, quindi impastate con le uova, il miele, il burro morbido e l'amido di mais. Otterrete un composto morbido. Lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora.

PER COMPLETARE

Stendete l'impasto lievitato in un rettangolo, delle dimensioni della placca del forno.

Disponetelo in verticale davanti a voi e appoggiate sulla metà del rettangolo circa 500 g dell'impasto di farcitura, steso a rettangolo.

Ripiegatevi sopra la pasta lievitata e schiacciate bene con le mani poi con il matterello.

Ripetete l'operazione disponendo la farcitura rimanente su metà del rettangolo più piccolo. Schiacciate un po' con le mani e il matterello.

Stendete il panetto stratificato così ottenuto con il matterello, in un rettangolo di circa 1 cm di spessore e tagliatelo in tre strisce.

Spennellatele con un po' di uovo e cospargetele con le scorzette di arancia, quindi arrotolate ogni striscia su se stessa, ottenendo tre «salamini». Intrecciateli tra loro e adagiate la treccia ottenuta su una placca foderata con carta da forno.

Spennellate in superficie con un tuorlo e cospargete con zucchero in granella.

Infornate la brioche farcita a 18 °C per circa 30 minuti, coprendola con un foglio di alluminio se vedete che si scurisce troppo.

LA CUCINA
ITALIANA

PER FARINA WINES

LA TRADIZIONE DEL FUTURO

Da oltre un secolo custode di vigneti in una delle zone più vocate d'Italia, la famiglia Farina produce vini capaci di raccontare la Valpolicella, con un approccio virtuoso in campagna e in cantina. Con i cugini Elena e Claudio Farina, è al lavoro la quarta generazione, impegnata a portare avanti la tradizione con uno sguardo attento al futuro. Fiore all'occhiello dell'azienda è l'innovazione: Farina Wines ha scelto di abbracciare la tecnologia e la sperimentazione per elevare al massimo la qualità dei vini prodotti, che nascono da uve attentamente selezionate e sapientemente lavorate nella cantina di proprietà, oggi ritenuta all'avanguardia in Valpolicella per ogni aspetto della vinificazione e per le tecniche di affinamento dei vini. L'approccio dell'azienda è da sempre volto a valorizzare le singole aree dei vigneti,

con uve di altissima qualità, che sappiano esprimere appieno il carattere distintivo dei terroir di origine. Le vigne sono a un'altitudine compresa tra i 150 e i 350 metri, nella zona occidentale della Denominazione classica, sono coltivate con le varietà autoctone Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara e sono vendemmiate rigorosamente a mano. La maggior parte dei vigneti è allevata con la tradizionale pergola veronese, che permette di ottenere vini più freschi e con una maggiore acidità. Dai cru alla sperimentazione di nuovi blend, i vini prodotti sono in prevalenza rossi, tra cui i classici della Valpolicella, l'Amarone, il Ripasso, il Valpolicella Superiore e il Recioto: tutti autentica espressione del territorio, con un eccellente equilibrio tra maturità del frutto e freschezza.



Tra le etichette più iconiche di Farina Wines, il Valpolicella Classico Superiore Alessandro, perfetto con i primi di carne, l'Amarone della Valpolicella Classico Famiglia Farina e l'Amarone della Valpolicella Classico Riserva Mezzadro alla Fontana, da stappare con secondi di carne, nelle occasioni speciali.

FARINAWINES.COM

ANNIVERSARI

NATO SOTTO IL SEGNO DEL GAMBERO

Proprio in questo mese di primavera si celebrano i tre secoli tondi dalla nascita di Giacomo Casanova, grande seduttore e amante dei cibi raffinati. E noi lo facciamo con i suoi ingredienti preferiti

RICETTE **MATTEO PANFILIO**, TESTI **MARINA MARAZZA**
TESTI RICETTE **ANGELA ODONE**, FOTO **JACOPO SALVI**





TARTARE DI GAMBERI ROSA CON «CACCIUCCO» E PANE INTEGRALE

Alfa e omega – I gamberi, insieme con le afrodisiache ostriche d'Arsenale servite rigorosamente crude, sono sempre stati la grande passione di Casanova. Racconta nelle sue pagine che fu la sua giovanissima mamma a trasmettergli quella predilezione e ancora da anziano, ormai lontano dalla Serenissima da una quindicina d'anni, loda nostalgico le zuppe di "schile" grigie di laguna, amanti dei fondali salmastri.

Qui a destra, la meravigliosa «ball room» cuore dell'hotel Aman Venice, sito all'interno di Palazzo Papadopoli, che affaccia sul Canal Grande a Venezia. Sotto un ritratto di Giacomo Casanova del pittore Anton Raphael Mengs.



MATTEO PANFILIO

Piemontese, cresciuto in campagna in una famiglia di agricoltori, da sempre crea i piatti seguendo la stagionalità e avendo come primo riferimento l'orto. È entrato a far parte del team dell'Aman Venice come Executive Chef nell'ottobre 2021. Da allora, il suo entusiasmo per una cucina ecosostenibile e per lo sviluppo di menù legati al territorio della laguna veneta è diventato il cuore della sua cucina e l'anima del ristorante Arva.

Trecento anni fa in calle della Commedia, a Venezia, nasceva Giacomo Casanova. I genitori Gaetano e Zanetta erano attori, ma si spettegolava che lui fosse in realtà figlio naturale del patrizio Michele Grimani, di illustrissima famiglia, che avrebbe sedotto la bella Zanetta appena diciassettenne, e una certa indulgenza della Serenissima nei confronti della sue successive trasgressioni fa pensare che ciò fosse più di una leggenda.

Giacomo infatti non sarebbe stato destinato a calcare le scene, ma sarebbe diventato famosissimo per altri talenti. Avventuriero, spia, alchimista, esoterista, scrittore, poeta, filosofo, frequentò Rousseau, Voltaire, Mozart e Madame de Pompadour, ma dovrà l'immortalità alla sua fama di libertino, al punto di trasformare il suo nome in un'antonomasia. Rimane famosissima la sua rocambolesca fuga dai Piombi, la terribile prigionia veneziana; nemmeno il carcere di massima sicurezza della Serenissima poteva fermarlo.

Altissimo, bruno, carismatico, adorava le donne e le donne lo adoravano, sposate e monache comprese; conduceva una vita disordinata da giramondo, giocava d'azzardo, duellava coi rivali e aveva una visione tutta sua dell'esistenza. Come si evince dalle sue gradevolissime memorie, apprezzava particolarmente due cose: l'amore, spirituale e fisico, e il cibo, in stretto gaudente connubio.

Strumento di seduzione, fonte di piacere, da consumarsi in contesti diversi, dall'intimità di coppia come preludio o conclusione dell'atto amoroso alla opulenta condivisione di un banchetto principesco a corte, o ancora goliardico piacere di una trasgressiva tavolata tra amici e compagni d'avventura, il cibo viene raccontato da Casanova con la competenza di un gourmand-gourmet, di un goloso esigente intenditore capace di apprezzare la cucina del popolo e quella dei re, in tutti i Paesi visitati nella sua movimentatissima esistenza trascorsa in un periodo di grandi cambiamenti e rivoluzioni – anche dentro il piatto.



TERRINA DI FAGIANO

A caccia nella laguna – A Casanova piace tantissimo la selvaggina: la caccia è uno dei passatempi preferiti dei gentiluomini. Il bravo pittore Pietro Longhi (1701-1785) realizza una serie di dipinti dedicati dove il quadro finale, che raffigura il conteggio della selvaggina catturata, sembra un degno prologo alla descrizione di Casanova di uno dei tanti pranzi succulenti durante il quale viene servita ai commensali «cacciagione aromatica e ben stagionata».



INSALATA DI ASPARAGI CON SPUMA D'UOVO ALLA BERNESE

Mai senza – Nelle sue memorie Casanova se la prende con un suo anfitrione, generoso ma reo «d'aver dimenticato di porre su un piatto delle uova sode, acciughe ed aceti aromatizzati per l'insalata» costringendolo a rinunciare ai condimenti che lui adorava anche con i rinomati e pregiati asparagi, verdura riservata ai palati fini dei ricchi e di cui si consumavano i turioni turgidi, bianchi e verdi, in tanti modi appetitosi.

TARTARE DI GAMBERI ROSA CON «CACCIUCCO» E PANE INTEGRALE

Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg filetti di pesce misto (merluzzo, gallinella, sogliola, scorfano...)
300 g gamberi rossi
300 g gamberi rosa del mare Adriatico di piccole dimensioni
300 g cozze pulite
300 g vongole già spurgate
200 g pomodori pelati o freschi
4 fette di pane integrale
3 spicchi d'aglio – 1 cipolla
1 peperoncino – 1 limone biologico
vino rosso secco – prezzemolo
dragoncello – sale – pepe
olio extravergine di oliva

Scaldare 3-4 cucchiaini di olio in una casseruola capiente e aggiungete la cipolla tritata e l'aglio schiacciato. Lasciate soffriggere a fuoco medio finché la cipolla non sarà diventata trasparente. Se amate un tocco piccante, aggiungete un pezzetto di peperoncino. **Unite** i pomodori pelati o freschi tagliati a pezzi e cuocete per qualche minuto in modo che si ammorbidiscano.

Bagnate con un bicchiere di vino rosso e lasciatelo evaporare. Aggiungete i filetti di pesce misto e cuocete per 5-7 minuti.

Aggiungete i gamberi rossi, le cozze e le vongole, coprite con un coperchio e lasciate cuocere finché i molluschi non si apriranno, cioè per circa 5-10 minuti.

Rimuovete con cura il pesce e i frutti di mare dalla pentola e teneteli da parte.

Filtrate il liquido di cottura con un colino a maglie fini. Riportate il liquido filtrato nella casseruola e fatelo ridurre della metà a fuoco medio, così da concentrare i sapori di questo «cacciucco». Aggiustate di sale e pepe.

Sgusciate tutti i gamberi rosa dell'Adriatico e conservatene alcuni con la testa per completare il piatto. ottenendo una tartare. Conditela con olio, sale e succo di limone.

Dividete il pane integrale in cubetti e tostateli in forno per renderli croccanti.

Disponete nei piatti la tartare di gamberi e i cubetti di pane tostato e condite con un filo di olio.

Accomodate sopra la tartare i gamberi interi che avete tenuto da parte, versate il «cacciucco» caldo e completate con qualche fogliolina di prezzemolo e di dragoncello e un filo d'olio di oliva.



DELIZIA AL CIOCCOLATO

29 volte cioccolato – Nelle memorie di Casanova la parola «cioccolata» ricorre 29 volte. La prende a colazione, in casa, ma se la fa servire anche nei caffè alla moda, con altri importanti interlocutori, intessendo relazioni. Oppure la usa come strumento di seduzione, dal momento che «coltivare i piaceri dei sensi è stata per tutta la mia vita la mia principale occupazione, e non ne ho mai avuta altra più importante».

INSALATA DI ASPARAGI CON SPUMA D'UOVO ALLA BERNESE

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER L'INSALATA

300 g asparagi bianchi
300 g asparagi verdi
300 g crema di piselli – sale – pepe
olio extravergine di oliva

PER LA SPUMA D'UOVO ALLA BERNESE

150 g di burro chiarificato
100 ml panna fresca – 3 tuorli d'uovo
1 cucchiaino di aceto di vino bianco
1 scalogno tritato – sale – pepe
1 rametto di dragoncello fresco
PER LA SALSA DI ACCIUGHE
100 ml olio extravergine di oliva
4-5 filetti di acciughe sott'olio
2 spicchi d'aglio – 1 cucchiaino di burro

PER L'INSALATA

Pelate gli asparagi bianchi, tagliateli in nastri con un pelapatate e immergeteli in una ciotola con acqua e ghiaccio.

Mondate gli asparagi verdi e tagliateli a pezzetti. Sbollentateli in acqua salata per circa 3-4 minuti, in modo che risultino teneri ma ancora croccanti. Scolateli e immergeteli subito in acqua ghiacciata per fermare la cottura. Scolateli nuovamente e accomodateli su un foglio di carta da cucina.

PER LA SPUMA D'UOVO ALLA BERNESE

Mescolate in un pentolino i tuorli, con l'aceto, 1 cucchiaino di acqua e lo scalogno tritato. Cuocete a fuoco basso, mescolando fino a quando i tuorli non inizieranno ad addensarsi, attenzione a non farli rapprendere.

Togliete il pentolino dal fuoco e aggiungete lentamente il burro chiarificato fuso, continuando a mescolare per ottenere una consistenza cremosa. Aggiustate di sale e pepe, quindi unite il dragoncello tritato.

Lasciate intiepidire il composto, poi incorporate la panna fresca.

Versate il composto in un sifone, caricatelo con una cartuccia

di gas e agitate bene. Tenete il sifone immerso in un bagnomaria tiepido.

PER LA SALSA DI ACCIUGHE

Scaldare il burro e l'olio in un pentolino

a fuoco medio. Aggiungete l'aglio tritato e le acciughe. Cuocete mescolando fino a quando le acciughe non si saranno sciolte e l'aglio non sarà dorato.

Se vi piace un tocco piccante, potete aggiungere, a piacere, un pizzico di peperoncino in polvere.

Ripartite la crema di piselli nei piatti con gli asparagi bianchi e quelli verdi. Condite con olio, sale e pepe.

Distribuite con il sifone la spuma d'uovo alla bernese sugli asparagi e con il cucchiaino la salsa di acciughe. Decorate a piacere con erbe aromatiche.

TERRINA DI FAGIANO

Impegno Per esperti

Tempo 4 ore più 5 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

1-2 litri olio di girasole

500 g polpa di fagiano (si possono usare sia il petto sia le cosce)

200 g 8-10 foglie di cavolo verza

150 g piselli freschi o surgelati

150 g 2 carote medie – 150 g fave

pelate – 2 spicchi di aglio – 1 cipolla

alloro – rosmarino – noce moscata

brodo di pollo o vegetale

aneto – erba cipollina – salvia

gelatina (in fogli o in polvere)

mascarpone – sale – pepe

Sbollentate le foglie di cavolo in acqua salata per circa 3-4 minuti.

Scolatele e immergetele in acqua ghiacciata per fermare la cottura.

Asciugatele e tenetele da parte.

Tagliate le carote a dadini e cuocetele in acqua salata fino a che saranno tenere, poi scolatele. Lessate piselli

e fave freschi nella stessa acqua delle carote. Se usate quelli surgelati

immergeteli direttamente in acqua bollente e lasciateveli per 1-2 minuti.

Scaldare in una pentola capiente l'olio di girasole. Immergetevi

completamente la polpa di fagiano tagliata a pezzi, insieme alla cipolla tritata, alla salvia, al rosmarino, alla

foglia di alloro, al pepe nero e all'aglio. Cuocete sul fuoco al minimo per circa

3 ore assicurandovi che la temperatura dell'olio non superi 75 °C.

Scolate la carne dall'olio e lasciatela

raffreddare. Frullatela con sale, pepe e un paio di cucchiaini di mascarpone.

Filtrate e conservate l'olio di cottura:

potrete usarlo per altre preparazioni.

Raccogliete in una ciotola capiente

il fagiano frullato e profumatelo

con una generosa grattugiata di noce moscata e un trito fine di erba cipollina

e di aneto: mescolate bene e,

se necessario unite ancora 1 cucchiaino di mascarpone.

Foderate uno stampo da plum cake con le foglie di cavolo, lasciando

fuoriuscire i bordi. Distribuite ¼ di

composto di fagiano all'interno, fate

uno strato con i dadini di carota, ancora

¼ di fagiano, fate uno strato di piselli,

ancora fagiano, poi fave e completate

con il resto del fagiano.

Preparate la gelatina scaldando il brodo nella quantità indicata sulla

confezione e seguite le istruzioni per

prepararla. Una volta sciolta, versatela

nella terrina fino a coprire il ripieno.

Lasciate raffreddare la terrina

a temperatura ambiente, poi richiudete le foglie di cavolo e lasciate raffreddare

in frigo per almeno 4 ore.

Togliete la terrina dal frigo almeno

30 minuti prima di servirla a fette

a piacere con insalata mista.

DELIZIA AL CIOCCOLATO

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 15 minuti più 3 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA GÉNOISE AL CACAO:

120 g zucchero

100 g farina 00

30 g cacao amaro in polvere

30 g burro fuso – 4 uova

PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO:

200 g cioccolato fondente

200 g panna fresca

PER IL CARAMELLO

150 g zucchero

100 g panna fresca

50 g burro

PER LA GLASSA AL CIOCCOLATO

150 g cioccolato fondente

100 g panna fresca

PER COMPLETARE

cacao in polvere – foglia d'oro

PER LA GÉNOISE AL CACAO

Preriscaldare il forno a 180 °C.

Imburrate e infarinate uno stampo

rotondo da 20 cm di diametro.

Montate con le fruste elettriche

le uova con lo zucchero fino a ottenere

un composto chiaro e spumoso.

Setacciate la farina e il cacao

in polvere e incorporateli delicatamente

al composto di uova, mescolando

con una spatola.

Aggiungete il burro fuso e mescolate ancora con movimenti delicati dal basso verso l'alto.

Versate l'impasto nello stampo e cuocetelo per circa 25-30 minuti, verificate la cottura con uno stecchino: inseritelo al centro, quando lo estraete dovrà essere pulito.

Sfornate e lasciate raffreddare completamente prima di sfornare la torta dallo stampo.

PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO

Portate a bollore la panna.

Togliete dal fuoco e aggiungete il cioccolato fondente tritato. Mescolate fino a ottenere un composto liscio e lucido.

Lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

PER IL CARAMELLO

Raccogliete in un pentolino lo zucchero con 50 g di acqua.

Cuocete a fuoco medio senza mescolare fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto e non avrà assunto un bel colore dorato.

Togliete dal fuoco e aggiungete il burro, mescolando bene.

Poi incorporate la panna fresca mescolando ma prestando molta attenzione perché si sprigionerà un bollore tumultuoso. Quando il caramello sarà tornato omogeneo, lasciatelo raffreddare.

PER LA GLASSA AL CIOCCOLATO

Portate a bollore la panna.

Togliete dal fuoco e aggiungete il cioccolato fondente tritato. Mescolate fino a farlo sciogliere e a ottenere un composto liscio.

PER COMPORRE IL DOLCE

Tagliate la génoise a metà in senso orizzontale ottenendo due strati.

Posizionate il primo strato su un piatto di portata e spalmatevi sopra uno strato di ganache al cioccolato.

Aggiungete un po' di caramello sopra la ganache.

Sovrapponete il secondo strato di génoise e ripetete l'operazione con ganache e caramello.

Coprite l'intero dolce con la glassa al cioccolato, livellandola bene e lasciate riposare in frigorifero per almeno 1-2 ore prima di servire, in modo che gli strati si assestino perfettamente.

PER COMPLETARE

Servite il dolce a fette (lo chef ha sagomato la fetta a forma di casetta) spolverizzando con cacao e decorando con foglia d'oro oppure a piacere con scaglie di cioccolato, fili di caramello o frutta secca.

PROVATO PER VOI

UN MENÙ PLANETARIO

*Cinque idee golose
e intriganti per
divertirsi con gancio,
foglia e frusta*

RICETTE **SARA FOSCHINI**

TESTI **SARA TIENI**

FOTO **DAVIDE LOVATTI**

STYLING **BEATRICE PRADA**

Piatto piano e fondo
con decoro blu **Zara
Home**, cucchiaino **Seletti**.
Tutto il servizio è stato
realizzato con la
planetaria **Bosch Serie 6**.



SCIALATIELLI
AL PROFUMO DI LIMONE

BURRO MONTATO

Piatto con decoro
blu Zara Home.



FOCACCIA ALLA BARBABIETOLA

Piatto ovale
del plum cake e piattini
con decoro blu Zara
Home, posate
Seletti, tovagliolo
blu Casaralto.

**PLUM CAKE AL POMPELMO
CON CREMA ALLO YOGURT**

PANE WINDSOR



GLI ACCESSORI BASICI E COME UTILIZZARLI

IL GANCIO

detto anche spirale, è indicato per gli impasti ricchi di farina, che hanno bisogno di molta energia per essere lavorati. La forma a spirale, favorisce l'incordatura che, nella panificazione, è la formazione della maglia glutinica.

LA FOGLIA

detta anche frusta piatta, è indicata soprattutto per gli impasti molto friabili e ricchi di burro (come le frolle) o poco corposi (come la pasta choux).

LA FRUSTA A FILO

ha il compito di montare ma anche di impastare tutti quei composti che hanno una consistenza quasi liquida, come la panna, i tuorli o gli albumi. Grazie al suo movimento, infatti, fa incorporare loro aria molto velocemente.

SCIALATIELLI AL PROFUMO DI LIMONE

Impegno Medio

Tempo 50 minuti più 20 minuti di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g semola di grano duro

300 g zucchine – 100 g ricotta

100 g fiori di zucca

1 limone – olio extravergine di oliva
sale – pepe

Impastate la semola con 200 g di acqua, nel cestello della planetaria, con il gancio, per 3 minuti: deve diventare omogenea ed elastica. Fate riposare per 20 minuti in frigo coperta da pellicola.

Stendete la pasta, arrotolata e tagliatela ricavandone degli scialatielli, ovvero una sorta di fettuccine più spesse.

Mondate e tagliate le zucchine a rondelle e saltatele nella pentola con un filo di olio. Private i fiori di zucca del picciolo, spezzateli e uniteli nella padella all'ultimo minuto. Girate e spegnete.

Lavorate la ricotta col succo e la buccia grattugiata di ½ limone in un ciotola, unite il pepe macinato.

Cuocete gli scialatielli in acqua bollente salata per 2-3 minuti, scolateli e versateli nella ciotola con la crema di ricotta. Finite con le zucchine, i fiori di zucca e del pepe macinato fresco.

FOCACCIA ALLA BARBABBIETOLA

Impegno Medio

Tempo 40 minuti

più 2 ore 30 minuti di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

600 g farina 0

250 g barbabietola precotta

200 g latte

40 g olio extravergine di oliva

10 g lievito di birra fresco

rosmarino – miele – zucchero

sale Maldon – sale fino

Scolate la barbabietola dal suo liquido di governo, tagliatela a tocchetti e frullatela.

Sciogliete il lievito in poco latte, appena tiepido.

Unite nella planetaria, la farina, il lievito, 1 cucchiaino di miele e 1 cucchiaino di zucchero, mescolate col gancio per un paio di minuti.

Unite la purea di barbabietola, il restante latte, l'olio, una presa di sale e lavorate l'impasto per 10 minuti: si deve incordare, ovvero risalire lungo il gancio. Trasferitelo in una ciotola, coprite con pellicola e lasciate lievitare per almeno 1 ora, o fino al raddoppio.

Stendete l'impasto su una placca da forno unta di olio (40x30 cm circa), allargatelo con le dita e coprite con pellicola. Fate riposare per 1 ora e 30 minuti. Affondate la punta delle dita nella focaccia creando i tipici fori prima di infornare.

Cuocete in forno ventilato a 220 °C per 20 minuti. Completate con sale Maldon, ciuffetti di rosmarino e servite.

BURRO MONTATO

Impegno Facile

Tempo 10 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g burro

acqua gassata

erbe aromatiche (timo limone, dragoncello, basilico...) – sale

Portate il burro a temperatura ambiente e tagliatelo a pezzi. Ponetelo nel cesto della planetaria con la frusta a filo e azionatela al massimo: dopo qualche minuto, versate poche gocce alla volta di ½ bicchiere di acqua fredda gassata e un cucchiaino di sale.

Montate il burro, con la frusta, a velocità massima per circa 10 minuti.

Decorate con erbe fresche e fiocchi di sale Maldon a piacere.

PLUM CAKE AL POMPELMO CON CREMA ALLO YOGURT

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 10 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL PLUM CAKE

250 g yogurt – 200 g farina 00

180 g zucchero semolato

50 g burro – 2 uova

1 bustina di lievito vanigliato per dolci

1 pompelmo biologico – timo

PER LA CREMA

150 g yogurt greco

100 g mascarpone

15 g zucchero a velo



SARA FOSCHINI

La nostra responsabile di cucina, appassionata di strumentazione, si è cimentata in queste ricette usando la planetaria: la sua esperienza di cuoca di casa l'ha guidata nel renderle festose.

Hisense

Forno Full Steam

Un nuovo livello
di perfezione culinaria
grazie al Full Steam

Forno Pizza 350°

Una pizza perfetta
a 350°C in soli 3 minuti
e 30 secondi



Forno Full Steam | Forno Pizza 350°

Un forno per ogni passione.

Che sia una gustosa pizza o un piatto buono e salutare Hisense ha il forno adatto a ogni occasione. Con il Forno Pizza, oltre alle pietanze più tradizionali, sarà possibile preparare una pizza dalla cottura perfetta, grazie a un programma preimpostato che raggiunge i 350° in soli 3 minuti e 30 secondi.

Per chi invece vuole portare in cucina il benessere di piatti sani e leggeri, senza rinunciare al gusto, il forno Full Steam sarà l'alleato ideale. Con una tanica d'acqua da 1300ml, sarà possibile preparare ogni piatto preservando i nutrienti e il gusto di ogni ingrediente.

MILANO
DESIGN WEEK

07-13
04/2025

OFFICINA 14
VIA TORTONA 14, MILANO

Live in
Beauty
La bellezza di sentirsi a casa

PER IL PLUM CAKE

Versate lo zucchero nella ciotola della planetaria con la scorza del pompelmo grattugiata. Unite le uova e montate con la frusta per 8 minuti.

Incorporate il burro fuso e lo yogurt e lavorate ancora per altri 2 minuti.

Aggiungete infine il lievito e la farina setacciata e amalgamate altri 2 minuti.

Versate il composto in un apposito stampo rettangolare e cuocete in forno statico a 180 °C per 35 minuti, riducete a 160 °C e cuocete ancora per 10 minuti.

PER LA CREMA DI YOGURT

Amalgamate il mascarpone con lo yogurt, poco timo e lo zucchero a velo. Servite il plumcake con la crema.

PANE WINDSOR

Impegno Medio

Tempo 50 minuti

più 3 ore e 30 minuti di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g farina 0 – 220 g latte

40 g burro – 30 g zucchero

30 g mandorle a lamelle

12 g lievito di birra fresco

3 tuorli – sale

Sciogliete il lievito in poco latte.

Versate la farina nel cestello della planetaria, unite lo zucchero e il lievito sciolto. Iniziate a incorporare il latte e 2 tuorli, infine 30 g di burro a tocchetti e un pizzico di sale.

Lavorate con il gancio per 10 minuti o comunque fino a quando l'impasto non si incorda bene al gancio.

Lasciate riposare coperto per 1 ora e 30 minuti: dovrà raddoppiare di volume. Trasferite l'impasto su un piano da lavoro e sgonfietelo lavorandolo con la punta delle dita leggermente infarinate.

Dividetelo in 6 parti, formate delle palline e fatele lievitare, coperto da pellicola, per 1 ora. Formate un ovale con il matterello, quindi arrotolateli a filoncino.

Disponeteli l'uno attaccato all'altro, su una teglia da forno e fate lievitare fino al raddoppio (circa 1 ora).

Fondete il burro rimasto e mescolatelo con 1 tuorlo. Spalmate il composto sul pane e cuocete a 170 °C per 20-25 minuti. Cinque minuti prima della fine della cottura spolverizzate di mandorle. Sforinate, fate intiepidire e servite.

LE NOVITÀ

Design rétro o hi-tech poco importa: le planetarie di ultima generazione sono un vero alleato in cucina. Eccone un piccolo excursus tra classici rinnovati e modelli all'avanguardia.



CON DISPLAY MULTILINGUE

La nuova planetaria Serie 6 di **Bosch**, con un potentissimo motore da 1600 Watt, ha un display touch multilingue, una bilancia di precisione integrata, 7 programmi automatici coordinati da sensori intelligenti e, dulcis in fundo, 10 anni di garanzia. 1699 euro, bosch.it

CIOTOLA REGOLABILE
In acciaio con manopola rossa a contrasto, il modello Wolf Gourmet di **Frigo2000** ha una ciotola regolabile in altezza e una funzione a impulsi per incorporare delicatamente gli ingredienti. Da 1464 euro, frigo2000.it



10 VELOCITÀ (PER UN CLASSICO)

Stesse prestazioni anche per la nuova edizione giallo «butter» dell'intramontabile modello Artisan **KitchenAid**: 10 livelli di velocità, motore silenzioso e una ciotola con manico ergonomico da 4,7 litri. 849 euro, kitchenaid.it

SISTEMA ANTI-SCHIZZI
Ha un sistema di avvio rallentato anti-schizzi e 10 livelli di velocità per adattarsi alle varie consistenze, l'iconica Full Color di **Smeg**, disponibile in 6 colori. Tra gli accessori, anche la gelatiera e il set per la pasta. 579 euro, smeg.com



CON SFOGLIATRICE E TRITACARNE

Oltre alle 7 diverse velocità, la planetaria di **Brandani** contempla anche un rullo per sfogliare la pasta fresca con 8 livelli di regolazione dello spessore, e un accessorio per realizzare le polpette. 162 euro, brandani.it

CON TRE GRATTOGIE
Il modello Linea President di **Tescoma** ha 6 velocità a funzioni miste tra cui 3 diversi tipi di grattugia a tamburo, 1 tritacarne con trafila per biscotti e salsicce e 1 cestello con capacità di 6 litri. 699 euro, tescoma.it



PONTE

Un viaggio fenomenale, dal 1948



ponte1948.it
segui su: f d i g t

L'INGREDIENTE

UOVA H24

ORE 13
L'ANTIPASTO

**CROSTONE CON UOVO
AL PADELLINO,
PESTO DI FAVE E PISELLI
E PEPERONE CRUSCO**



Alla monachina o in una deliziosa frittata di pasta: buone idee, dalla colazione allo spuntino di mezzanotte, per un classico della Pasqua

RICETTE **PAOLO BUSSOLINO**, TESTI **SARA TIENI**, FOTO **RICCARDO MORDENTI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

ORE 11
SPUNTINO O BRUNCH
UOVA ALLA MONACHINA



ORE 9 LA COLAZIONE

**UOVA ALLA COQUE
CON FAVE DI CACAO
E CRACKER DOLCI**

09.00 UOVA ALLA COQUE CON FAVE DI CACAO E CRACKER DOLCI

Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g farina integrale
150 g burro
60 g zucchero di canna
20 g miele
4 uova – fave di cacao
cannella in polvere
bicarbonato – sale

Tagliate il burro a tocchetti.

Mescolate in una ciotola capiente, la farina integrale, ½ cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di cannella e ½ cucchiaino di bicarbonato.

Montate, in un'altra ciotola, il burro con lo zucchero di canna e il miele, fino a ottenere una consistenza cremosa.

Unite il mix di farina con il composto di burro fino a ottenere un impasto uniforme. Stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno a uno spessore di circa 3 mm. Incidete profondamente la pasta ricavando come una scacchiera di biscottini larghi

circa 2 cm e lunghi circa 7-8 cm e bucherellateli con una forchetta.

Infornate i biscottini in forno ventilato a 180 °C per 8-10 minuti: dovranno essere dorati. Sfornate e fate raffreddare del tutto prima di separarli.

Cuocete, nel frattempo, le uova in acqua bollente per 4-5 minuti.

Aprirete le uova sulla sommità, battendole con l'aiuto di un cucchiaino, oppure incidendole con un coltellino. Rimuovete i residui di albume, in modo che si veda bene il tuorlo.

Completate con le fave di cacao in granella e servitele con i biscottini

11.00 UOVA ALLA MONACHINA

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 litro olio di arachide
200 g pangrattato
200 g farina – 200 g tonno sott'olio
50 g di capperi sott'aceto
12 uova freschissime
2 filetti di acciuga sott'olio
olio extravergine di oliva – sale

Bollite 8 delle 12 uova per 10 minuti. Fatele intiepidire quindi sgusciatele

e tagliatele a metà per il lungo.

Sciacquate bene i capperi e tamponateli. Rimuovete delicatamente i tuorli dalle mezze uova, trasferiteli in un colino e schiacciateli con la forchetta, sopra una ciotola. Raccoglieteli nel bicchiere di un mixer con il tonno sgocciolato, i capperi sciacquati e i filetti di acciuga.

Azionate le lame del mixer a intermittenza per circa 1 minuto. A piacere aggiungete 1-2 cucchiaini di olio extravergine: dovrete ottenere un composto abbastanza compatto.

Aggiustate di sale, se necessario, quindi farcite la metà delle calotte di albume con il composto ottenuto.

Ricomponete le uova facendo aderire bene le due metà di albume, quindi riponete in congelatore per 10 minuti.

Sbattete in una ciotola le uova rimanenti.

Estraete le uova dal congelatore e passatele prima nella farina, quindi nelle uova sbattute e infine nel pangrattato. Ripetete l'operazione due volte per avere una panatura spessa e croccante.

Friggete le uova in abbondante olio di arachide fino a doratura; scolatele e fatele riposare per qualche minuto su carta da cucina. Salate e servite con germogli a piacere.



ORE 16 LA MERENDA

**ZABAIONE
AL VERMOUTH
CON BISCOTTI
OVIS MOLLIS**



ORE 24
LO SPAGHETTO
DI MEZZANOTTE
FRITTATA DI SPAGHETTI

13.00 CROSTONE CON UOVO AL PADELLINO, PESTO DI FAVE E PISELLI E PEPERONE CRUSCO

Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g fave fresche sgusciate
100 g piselli freschi sgusciati
50 g pecorino grattugiato
40 g mandorle
40 g burro
4 uova
4 fette di pane rustico
2 peperoni cruschi già fritti
aglio
menta
olio extravergine di oliva
sale

Tostate le mandorle in un padellino senza condimenti, smuovendole spesso fino a quando non saranno dorate. Toglietele dal fuoco e fatele raffreddare.

Sbollentate in acqua bollente salata, le fave e scolatele dopo 4 minuti.

Ponetele in una ciotola con acqua fredda, poi spellatele e tenete da parte.

Lessate i piselli nella stessa acqua delle fave per 3-4 minuti. Scolateli e passateli sotto l'acqua fredda.

Tenete da parte una manciata abbondante di fave e piselli, quindi ponete il resto nel bicchiere di un mixer con 2-3 foglioline di menta, le mandorle, il pecorino, ½ spicchio di aglio e 30 g di olio.

Frullate a intermittenza per qualche secondo. Poi unite a filo altri 30 g di olio e frullate fino a ottenere un pesto grossolano.

Sciogliete il burro in un tegamino. Cuocete le uova per 6-8 minuti al massimo. Salate alla fine e solo l'albume, per evitare di macchiare il tuorlo.

Ponete nel frattempo le fette di pane su una placca foderata di carta da forno. Irroratele con un filo di olio e tostatele in forno statico preriscaldato a 200 °C per 15 minuti.

Spalmate i crostoni con un cucchiaino di pesto di fave e piselli. Disponeteli nei piatti, adagiatevi sopra le uova e completate con i peperoni cruschi sbriciolati e i piselli e le fave tenuti da parte. Finite a piacere con pepe macinato a fresco, pecorino e qualche fogliolina di menta.

16.00 ZABAIONE AL VERMOUTH CON BISCOTTI OVIS MOLLIS

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

120 g burro – 100 g farina 00
80 g zucchero semolato
50 g Vermouth bianco
50 g zucchero a velo
50 g fecola di patate – 9 uova
1 limone – essenza di vaniglia

Bollite 6 delle 9 uova per 7-8 minuti fino a quando saranno sode, quindi sgusciatele e separate i tuorli dagli albumi.

Formate una fontana con la farina e la fecola su una spianatoia, insieme allo zucchero a velo, la buccia grattugiata del limone, il burro a tocchetti e 1 cucchiaino di essenza di vaniglia. Setacciatevi al centro i tuorli schiacciandoli con una forchetta attraverso un colino a maglie fini.

Lavorate velocemente il composto fino a ottenere un panetto omogeneo, avvolgetelo con pellicola e fatelo riposare in frigorifero per 1 ora.

Stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno, quindi tagliate i biscotti con uno stampo a forma di uovo.

Se la pasta fosse troppo molle, ponete i biscotti in frigo per 10-15 minuti prima di infornare.

Cuocete i biscotti ovis mollis a 180 °C in forno ventilato già caldo per 10-12 minuti. Sfornateli e fateli intiepidire.

Montate con le fruste elettriche i tuorli rimasti con lo zucchero ottenendo un composto soffice e chiaro. Unite il Vermouth e cuocete a bagnomaria continuando a montare fino a quando lo zabaione non sarà spumoso e stabile.

Servite lo zabaione con i biscottini. **L'IDEA** utilizzate gli albumi in eccesso per guarnire un'insalata, se cotti. Oppure per preparare una leggerissima omelette, se crudi.

21.00 UOVA IN COCOTTE CON UOVA DI LOMPO

Impegno Facile
Tempo 15 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

80 g burro – 40 g uova di lompo
4 uova – 1 limone – sale – pepe

Imburrate 4 cocotte (ø 9 cm), e salatele. Rompete una alla volta le uova in un ciotolino, quindi versate ognuna in una cocotte: in questo modo sarà più facile versare il tuorlo al centro. Cuocete le cocotte in microonde alla massima potenza per 45 secondi o 1 minuto al massimo.

Tostate una manciata di pepe in un padellino. Spegnete, pestate leggermente e tenete da parte. Estraiete le cocotte dal microonde e completate con il pepe, la scorza grattugiata di limone e le uova di lompo e a piacere con erbe aromatiche.

24.00 FRITTATA DI SPAGHETTI

Impegno Medio
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

350 g spaghetti tipo trighetto
100 g latte fresco
100 g scamorza affumicata
50 g salame tipo Napoli
40 g Parmigiano Reggiano
Dop grattugiato – 6 uova
4 panini al latte – timo – pepe
olio extravergine di oliva – sale

Cuocete la pasta, al dente, in abbondante acqua salata. Scolatela in una ciotola e conditela con un filo di olio.

Tagliate a cubetti di circa 0,5 cm la scamorza e il salame.

Sbattete in una ciotola le uova, unitevi il parmigiano, il latte, il timo, la scamorza, il salame e un pizzico di pepe. Condite la pasta con il mix di uova.

Scaldete 20 g di olio in una pentola antiaderente (ø 30 cm circa).

Unite il mix di uova e pasta e fate cuocere a fuoco medio per 3-4 minuti, poi continuate la cottura, coperto, per 10-12 minuti, fino a quando non si sarà formata una bella crosticina sul fondo.

Sformate la frittata di pasta su un tagliere e ricavate delle fette da servire dentro dei panini al latte.



Paolo Bussolino, 35 anni, torinese, è un veterinario con una grande passione per la cucina, eredità della mamma, metà campana e metà pugliese. Adora le uova, che per noi ha reinventato in 6 golose varianti, facili e gustose.

ORE 21
LA RICETTA
SALVA-CENA

UOVA IN COCOTTE
CON UOVA DI LOMPO





Bicchierini Shot Liquore
Indi di **Brandani**,
colori assortiti in vetro,
set da 6 pezzi.
brandani.it



Set di 8 piatti
in porcellana Tema
e Variazioni - Fasi
lunari, **Fornasetti**.
Stampati e decorati
a mano. Diametro
26 centimetri.
fornasetti.com

PAROLA D'ORDINE FLUIDITÀ

È il concetto più evidente tra le anteprime del Salone del Mobile 2025 in tema cucina. Gli ambienti dall'estetica più armoniosa si manifestano in colori freschi e tenui e nei materiali morbidi e raffinati. Si sostituiscono gli spigoli con le forme tondeggianti. La tecnologia si fa più rilassata senza tralasciare le prestazioni

DI **MARIA GIULIA PIERONI**



Per un'estetica 50's Style,
il nuovo bollitore con fischio
di **Smeig** color azzurro pastello.
Adatto a tutti i piani cottura.
smeg.com



Impressions Gold, il servizio tavola in porcellana dal decoro geometrico, è caratterizzato da bagliori dorati a contrasto con le tinte pastello, di **Coralla Maiuri**. corallamaiuri.com



KF8 di **KitchenAid**, la macchina da caffè per godere dell'espresso a casa. Scegliete comodamente dal touchscreen, la macchina si occupa anche di dosaggio e macinatura dei chicchi. kitchenaid.it



Eleganza e innovazione: la cappa Beat XL Wall è la novità di **Faber** che mette in primo piano tecnologia e design e carattere. faberspa.com



Per l'aperitivo perfetto, **Zafferano** Tableware propone Sprezometro in vetro borosilicato, con l'originale bacchetta tricolore per dosare e mescolare gli ingredienti. zafferanoitalia.com



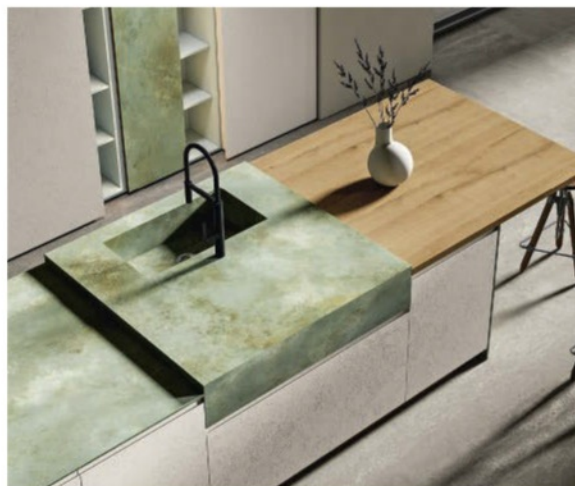
Servizio piatti, ciotola e vassoio ovale maculato Hortensia di **AMPM**, in grès smaltato. laredoute.it

Il design senza tempo di Calligaris incontra lo stile inconfondibile di Borbone e nasce una nuova interpretazione della poltrona Quadrotta di **Borbone x Calligaris**. calligaris.com



Marazzi Crogiolo Terramater è la nuova collezione in grès porcellanato realizzata con il 60% di materiale riciclato. Dettagli materici e smalti speciali: un tributo agli anni '70. marazzi.it

Posate 100 **Sambonet**, una collezione di 24 pezzi in acciaio inox che al minimalismo aggiunge accenti creativi contemporanei. sambonet.it



La nuova cucina **Arrex** è ispirata all'elemento Acqua: colori tenui e design fresco e moderno. arrex.it



Table Jug e Mug di **RedDUO**, estensione della linea dedicata all'arte della lentezza e dell'artigianato consapevole. Ogni pezzo, realizzato interamente a mano, è unico. redduo.it



Tavolo Metropolis della collezione Every Time di **Scavolini**: piano a botte allungabile con finitura Abitum Lincoln Oro lucido e struttura in metallo nero. Sedie Havana rivestite in tessuto. scavolini.com



Progetto 4 del sistema All-around di **Doimo Cucine** è l'espressione della capacità di questa cucina di adattarsi a ogni stile. Si contraddistingue per la linearità delle forme e per la maniglia a ponte. doimocucine.com



SuperOven - Model 1S Black Edition di **Unox Casa**, forno high-tech che con il concetto di Starred Living introduce prestazioni da ristorante stellato a casa. unoxcasa.com



Forno a vapore combinato **V-ZUG** modello Combi Steamer V6000 Grand 45 BL, cuoce gli alimenti mantenendo inalterati micronutrienti, consistenza, colore e sapore. frigo2000.it

Superfici materiche, dettagli raffinati, design naturale e sofisticato grazie alla tecnologia 3D Ink per il rivestimento Travertino Wall Bianco e Beige di **Ragno**. ragno.it



Tre prodotti della linea Icon di **Berkel** che combina design moderno e tradizione: Mini Vacuum per il sottovuoto, Line Slicer, affettatrice versatile e Hand Blender, il frullatore a immersione. theberkelworld.com

La capsule collection DUAL CODE di Elena Salmistraro decora il Vino Cantina Sottopiano di **Signature Kitchen Suite** verso un'estetica più audace. signaturekitchensuite.it



Ulteriore salto di qualità per i forni di **Bosch** Serie 8: cotture perfette e più salutari per la tavola, eleganza e sempre più innovazione in cucina. bosch-home.com/it



Sign Round di **Ernestomeda**, ideato da Giuseppe Bavuso, si distingue per le linee morbide e avvolgenti: niente spigoli, solo curve armoniose. ernestomeda.com

Lampada portatile Folia, realizzata a mano in cristallo e legno, design Noé Duchaufour-Lawrance, **Saint-Louis**. saint-louis.com



A Pasqua, non solo olive.



I Lupini di Madama Oliva sono protagonisti di una nuova esperienza di gusto: scopri i Falafel di lupini salati con salsa yogurt e menta, un piatto che unisce il gusto della tradizione mediterranea alla leggerezza di ingredienti naturali. Ricchi di fibre e proteine, e incredibilmente versatili, i lupini trasformano ogni ricetta in un'esplosione di sapore. Perfetti per chi cerca un'alternativa sana e gustosa, ideali per un pranzo di Pasqua dal tocco innovativo.



madamaoliva.it



Madama Oliva

Gli specialisti delle olive.



Lhov, il primo elettrodomestico All-in-One di **Elica**: forno, piano a induzione e aspirazione in un unico rivoluzionario elettrodomestico dal design sobrio e raffinato. elica.com



Il nuovo lavello **Bora Sink** ha un sistema autopulente che grazie a un flusso di acqua che scorre lungo le pareti permette di raccogliere briciole e impurità nel setaccio di scarico. bora.com



Bloom **Rosenthal** nella purezza delle linee ovali ricorda gli ibischi in fiore. Questa collezione in porcellana è ispirata al fascino dei paesaggi asiatici. rosenthal.de



Mythos T-Shelf Evolution di **Franke**, la nuova cappa di grande impatto visivo combina le funzioni di cappa a isola e lampadario con estetica contemporanea. franke.com



Gli strumenti Heritage di **Marcato** si distinguono per i materiali pregiati: legno massello di noce, alluminio, ottone e porcellana. Dal matterello alla macchina per la pasta. marcato.it



BUFFET KIT di **Risoli**, in forno, sul barbecue o sul piano cottura, è il set perfetto per trasformare ogni occasione in esperienza conviviale. risoli.com



Philips Airfryer Serie 1000 cestello flexi: si trasforma in una mossa da single basket a dual basket grazie a un pratico divisore rimovibile. philips.it



Il barbecue a gas **Weber GENESIS E-335W** è dotato di tre bruciatori: due per la rosolatura intensa, uno, laterale, per le cotture più delicate. weber.com


Giro d'Italia
PISTACCHIO
UFFICIALE
2025

PISTACCHIO UFFICIALE DEL GIRO D'ITALIA

© 2025 Wonderful Pistachios & Almonds LLC. Tutti i diritti riservati. WONDERFUL, il design del pack di prodotto e i loghi di accompagnamento sono marchi commerciali di proprietà Wonderful Pistachios & Almonds LLC o delle sue affiliate. *100g di Pistacchi contengono: Proteine 21 g, Vitamina B6: 1,1 mg. **È consigliabile consumare i pistacchi nell'ambito di uno stile di vita sano e di una dieta equilibrata e varia.



**PRO
TEINE
21G***

Le proteine contribuiscono
alla crescita della massa
muscolare**

Wonderful® PISTACHIOS

IL MEGLIO AL MERCATO

ASPARAGI

Sceglieteli così

Per riconoscere gli asparagi freschi, valutate le punte, che devono essere compatte e ben chiuse. I gambi, poi, devono essere sodi, non soffici, e privi di macchie. Inoltre, devono essere ben tondi, non schiacciati; la loro parte finale, quella del taglio, non deve risultare secca e legnosa.



PESCI NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE
ROMBO

SCIABOLA
SCORFANO
SGOMBRO
MORMORA
ZERRO
SUGARELLO
SAN PIETRO

DI STAGIONE

ALICE
GALLINELLA
LECCIA
PALAMITA
SARAGO
SPIGOLA

VONGOLE

SEPIE
PESCE SPADA
ALICI
GAMBERETTI ROSA

IL PAESE DELLE RARITÀ

TOSCANA



PROSCIUTTO BAZZONE DELLA GARFAGNANA E DELLA VALLE DEL SERCHIO

Ha una forma allungata («bazzo» in dialetto è un mento pronunciato) e si produce dall'Ottocento con maiali locali allo stato semibrado. Viene salato, sciacquato, asciugato e stagionato per almeno 2 anni.

CAMPANIA



CARCIOFO DI PIETRELcina

Comincia a metà aprile la raccolta di questo carciofo, coltivato nella provincia di Benevento: tenero e dal sapore delicato, è simbolo del borgo di Pietrelcina, nella cui zona il Presidio Slow Food dà supporto per conservare questa tipicità, «contro» altre varietà più produttive.

VENETO



FORMAGGIO RENÀZ

Prodotto con latte vaccino crudo delle valli dolomitiche, arriva dalla frazione di Renaz in comune di Livinallongo del Col di Lana (BL). Si produce da gennaio ad aprile (si trova tutto l'anno presso la locale latteria) e stagiona da 8 mesi a 2 anni, diventando da dolce a piccantino.



IN DISPENSA

centrifuga della panna fresca: è particolarmente cremoso e ha un sapore intenso. Il suo colore giallo paglierino dipende dall'alimentazione al pascolo delle mucche.

4. Perfetti da tenere sempre in frigo, i cubetti di Speck Alto Adige Igp di **Recla** sono pronti all'uso: saltati in padella o nei ripieni, aggiungono sapore in cucina.

5. Specialità di Taggia, le Olive Taggiasca di **Madama Oliva**, sono spesso utilizzate per cucinare carne e pesce, o per arricchire primi regionali liguri.

6. Nuovo packaging per lo yogurt bianco **Mila**, ottenuto al 100% da latte dell'Alto Adige di prima qualità. Disponibile anche nella versione senza lattosio.

7. L'impegno di **Iper La grande i** è di privilegiare frutta e verdura italiana, anche di produttori locali, a filiera corta, rispettando sicurezza e stagionalità: in aprile, diversi tipi di asparagi.

8. Dal 1935, **3 Cuochi** preserva in confezioni accurate il suo zafferano, prodotto prezioso: per ottenerne un solo chilo servono ben 500 ore di lavoro.

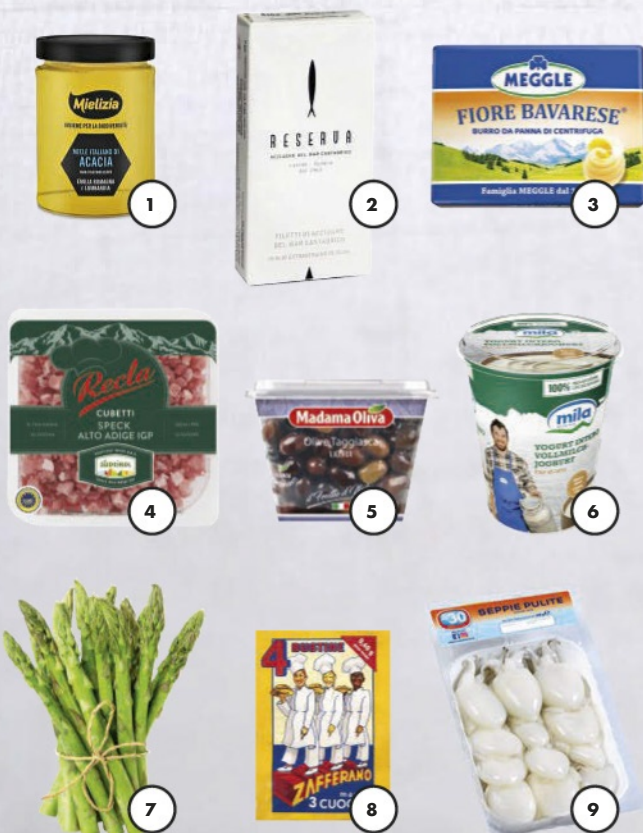
9. Le seppie surgelate e già pulite di **Meno30** si scongelano sotto acqua corrente, a confezione chiusa, per poi cucinarle.

1. Si raccoglie in primavera nei boschi di acacia.

Il miele di acacia **Mielizia** è prevalentemente liquido e dolce con un retrogusto di fiori, mandorla e vaniglia.

2. Le acciughe del Mar Cantabrico **Reserva** in olio extravergine di oliva, distribuite da **Eataly**, riposano per 12 mesi dopo essere state leggermente salate, per un equilibrio perfetto tra sapidità e dolcezza.

3. Il burro Fiore Bavarese **Meggle** si ottiene per



LA NOVITÀ

La tavoletta **Ferrero Rocher** Original Nocciola & Mandorla è la più recente variante della famiglia Rocher: ha un sottile guscio di cioccolato al latte con granella di nocciole, ispirato al classico Rocher, e all'interno un ripieno vellutato e croccante, con granella di nocciole e mandorle.



I NOSTRI PARTNER

*Ringraziamo le aziende che hanno
collaborato alla realizzazione dei nostri servizi*

**Accademia Maestri
Pasticceri Italiani**
accademia-maestri-
pasticceri-italiani.it

Aman Resorts aman.com

Amazon amazon.it

Antoniazzi antoniazzi.biz

Armani Dolci
armanidolci.com

Arrex arrex.it

Baule Volante
baulevolante.it

Berkel
theberkelworld.com

Bonetti
zafferano-3cuochi.it

Bora bora.com

Borgo Conventi
borgoconventi.it

Borgo delle Tovaglie
borgodelletovaglie.com

Bormioli Rocco
bormiolirocco.com

Bosch bosch.it

Brandani brandani.it

Cantina Kurtatsch
kellerei-kurtatsch.it

Casarialto casarialto.it

Cavit cavit.it

CoinCasa coin.it

Coltellerie Berti
coltellerieberti.it

**Consorzio Conegliano
Valdobbiadene
Prosecco DOCG**
prosecco.it

**Consorzio per la tutela
del Franciacorta**
franciacorta.wine

**Consorzio del
Formaggio Parmigiano
Reggiano**
parmigianoreggiano.com

Dior Maison dior.com

Ditta Artigianale
dittaartigianale.com

Doimo Cucine
doimocucine.com

Eataly eataly.it

Elica elica.com

Emporio Mikica
emporiomikica.com

Ernestomeda
ernestomeda.com

Esselunga esselunga.it

Faber faberspa.com

Ferrero ferrero.it

Franke franke.com

Frigo2000 frigo2000.it

Gabbiano
gabbianopasticceria.com

Giancarlo Morelli
giancarlomorelli.net

Giovelab giovelab.it

Gucci Osteria da

Massimo Bottura
guccioosteria.com

H&M Home 2.hm.com

Ikea ikea.com

il Viaggiator Goloso
ilviaggiatorgoloso.it

Iper La grande i iper.it

IVV ivv1952.it

Kinder kinder.com

KitchenAid kitchenaid.it

KÜNZI
shop.kunzigroup.com

La Viarte laviarte.it

Lavoratti 1938 lavoratti.it

Le Creuset lecreuset.it

Les Ottomans
les-ottomans.com

Madama Oliva
madamaoliva.it

Maisons du Monde
maisonsdumonde.com

Marazzi marazzi.it

Marcato marcato.it

Marchesi 1824
marchesi1824.com

Martellato martellato.it

Martesana
martesanamilano.com

Masi masi.it

Meggle meggle.it

Meno30 menotrenta.it

Microplane
microplaneintl.com

Mielizia mielizia.com

Mila mila.it

Mosaic Factory
mosaicfactory.com

Muzzi Antica Pasticceria
pasticceriamuzzi.com

Olivieri 1882
olivieri1882.com

Paderno paderno.it

Paluani paluani.it

Pasticceria Baldini 1956
pasticceriabaldini.it

Pasticceria Fraccaro
pasticceriafraccaro.it

Pasticceria Vergani
panettonevergani.com

Philips philips.it

Ragno ragno.it

Recla recla.it

Renato Bosco
boscorenato.it

Riedel riedel.com

Risoli risoli.com

Roberto Cantolacqua
robertocantolacqua.it

Rosenthal rosenthal.de

Sambonet
sambonet.com

Scavolini scavolini.com

Seletti seletti.it

Signature Kitchen Suite
signaturekitchensuite.it

Smeg smeg.com

Stamperia Bertozzi
bertozzi.store

Staub staub-italia.it

T'a Milano
tamilano.com

Tenuta di Tavignano
tenutaditavignano.it

Tescoma
tescomaonline.com

Unox Casa
unoxcasa.com

Villeroy & Boch
villeroy-boch.it

Weber weber.com

Zafferano
italia.zafferanoitalia.com

Zaini Milano
zainimilano.com

Zara Home
zarahome.com

Zenato
zenato.it

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**
Chief Revenue Officer **Elisabeth Herbst-Brady**
Chief Content Officer **Anna Wintour**
Chief Financial Officer **Nick Hotchkiss**
Chief People Officer **Stan Duncan**
Chief Communications Officer **Danielle Carrig**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Product & Technology Officer **Sanjay Bhakta**
Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

WORLDWIDE EDITIONS

France: AD, GQ, Vanity Fair, Vogue
Germany: AD, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ,
La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Vogue, Wired
Mexico and Latin America: AD, Glamour,
GQ, Vogue, Wired
Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Spain: AD, Condé Nast Traveller,
Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue
Taiwan: GQ, Vogue
United Kingdom:
Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller,
Glamour, GQ, House & Garden, Tatler,
The World of Interiors, Vanity Fair,
Vogue, Vogue Business, Wired
United States: AD, Allure, Ars Technica,
Bon Appétit, Condé Nast Traveler,
epicurious, Glamour, GQ, LOVE,
Pitchfork, Self, Teen Vogue, Them,
The New Yorker, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE

Brazil: Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE
OR COPYRIGHT COOPERATION

Adria: Vogue
Australia: GQ, Vogue
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, Vogue
Czech Republic and Slovakia: Vogue, Wired
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue
Hungary: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue
Middle East: Wired
Philippines: Allure, Vogue
Poland: AD, Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue
Scandinavia: Vogue
Singapore: Vogue
South Africa: Glamour, GQ, House & Garden
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Vogue
Turkey: GQ, Vogue
Ukraine: Vogue

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di telefonare al n.02 86 80 80 80, oppure scrivere una e-mail a abbonati@condenast.it.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit abbonatiqui.it/subscription. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 45,00	€ 72,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 108,00	€ 185,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 103,00	€ 149,00

International distribution: A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione Srl - Via Manzoni, 12 - 20089 ROZZANO (MI) Italy - Tel. +39 02 5753911 - Fax. +39 02 57512606 - e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA

Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2025 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.D.I.P. S.r.l. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911, fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: ELCOGRAF S.p.A., via Arnoldo Mondadori 15, Verona (VR) - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 9,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: lacucinaitaliana.sfogliare.it/



Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali



Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 9278 del 06-03-2024





VILLA QUARANTA
TOMMASI WINE HOTEL & SPA
★★★★

VERONA

I MENÙ DI APRILE

*Divertitevi a comporre i vostri preferiti combinando le ricette di questo numero.
Noi ve ne suggeriamo alcuni: per pranzi e cene adatti a tutti i gusti*



PRANZO DI PASQUA

Uova alla monachina
pag. 129

+ **Coscia di agnello
con arance al forno**
pag. 42

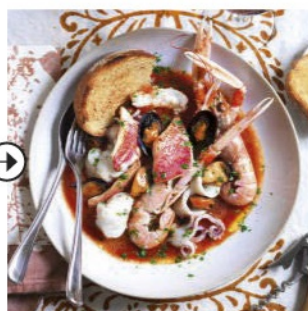
+ **Crostata chiusa di ricotta**
pag. 107

SAPORE DI MARE

Zuppa di pesce pag. 43

+ **Spiedini di seppie
con insalata all'arancia**
pag. 78

+ **Uova in cocotte
con uova di lompo**
pag. 133



PICNIC DI PRIMAVERA

«Torta» d'uovo
speck e piselli pag. 87

+ **Polpette di piselli
e salsa di yogurt** pag. 63

+ **Brioche farcita alle
mandorle e pistacchi**
pag. 110

BRUNCH DOMENICALE

**Uova alla coque con fava
di cacao e cracker dolci**
pag. 130

+ **Bitto stagionato,
pane alle noci e miele
alla senape**
pag. 90

+ **Plum cake al pompelmo**
pag. 122



VEGETARIANO

**Carpaccio di carote
scottate con vinaigrette
e salsa di pecorino**
pag. 71

+ **Scialatielli al profumo
di limone** pag. 119

+ **Indivia belga
e besciamella
allo zafferano** pag. 83

"Campagna promozionale 2024" realizzata nell'ambito dell'intervento SRG010 Anno 2023 "Promozione dei prodotti di qualità" del Complemento per lo sviluppo rurale della Toscana 2023-2027, cofinanziato con il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR).



exaltastudio.com

Olio Extra Vergine Toscano IGP

Una parte di me.

Luisanna Messeri



così
CREMOSO
DA NON POTER
RESISTERE



DAL 1877
Barilla®